

**ARAU-BILDUMA:**  
**ELIKAGAIEN ETA ANTZEKOEN ARAU MIKROBIOLOGIKOAK (gainazalak, kontsumorako ez diren urak eta azpiproduktuak)**

**ETA INTERES SANITARIOKO BESTE PARAMETRO FISIKO-KIMIKO BATZUK**

**2022ko APIRILAREN 1ean** eguneratua

**normasmicroyeticado@gmail.com**

**SARRERA**

Espero dugu orientaziorako bilketa honek baliagarria izaten jarraitzea elikadura-higienearen arloan lan egiten dugun teknikariontzat.  
«Askotarikoak» gisa sailkatutako elikagaien atal berri bat txertatu da; era askotako elikagaiak edo argi sailakatu ezin diren elikagai berriak jasoko ditugu hor.

MANUEL MORAGAS ENCUESTRA, BILBOKO UDALEKO ELIKADURA-OSASUN ETA KONTSUMOKO albaitari ikusatzazile erretiratu.  
SANTIAGO VALCARCEL ALONSO. Albaitaria (OSASUN SAILA, BIZIKAIKO LURRALDE-ZUZENDARITZA. EUSKO JAURLARITZA). Rekalde zumarkalea 39A. 48008 BILBO.  
(Kolaboratzailea; Pablo Sopena Ibarnavaro, albaitari ikuskaria, eta Begoña de Pablo Busto, Biologian doktorea, arau hauen sustatzailea)

<b>Edizioak:</b>	<b>1998ko urtarrila</b>	<b>2003ko urtarrila</b>	<b>2005eko urtarrila</b>	<b>2007ko urtarrila</b>	<b>2010eko maiatza</b>	<b>2014ko urtarrila</b>	<b>2017ko urtarrila</b>	<b>2021eko urtarrila</b>
	2000ko azaroa	2003ko martxoa	2006ko urtarrila	2008ko urtarrila	2012ko urtarrila	2015eko urtarrila	2019ko urtarrila	<b>2022ko apirila</b>
	2002ko urtarrila	2004ko urtarrila	2006ko urria	2010eko martxoa	2013ko urtarrila	2016ko urtarrila	2020ko urtarrila	

**Gorritz daude nabarmenduta 2021eko aurreko edizioetatik aldaturikoak.**

**AURKIBIDEA:**

<b>Bildutako azken irizpide mikrobiologikoak</b>	<b>2. eta 3. or.</b>
<b>Elikagaien aurkibidea ordena alfabetikoan</b>	<b>4. eta 5. or.</b>
<b>Listeria m. irizpidea elikagaietan</b>	<b>6. or.</b>
<b>Elikagai bakoitzaren arauak ordena alfabetikoan</b>	<b>7-78 or.</b>

1. *Mung* babarrunaren proteina (*Vigna radiata*) elikagai berria. 2022/673 Erregelamendua (EBAO, 2022/4/25, 66. or.)
2. *Alternaria* toxina. 2022/553 (EB) Batzordearen gomendioa (EBAO, 2022/04/006), toxinen presentziaren jarraipenari buruzkoa, 73. or.
3. Itsasoko maskor biko molusku, ekinodermo, tunikatu eta gasteropodo biziak, Hutsen zuzenketa, NMPren ordezkari NPM 2015/2285 Erregelamendua (EBAO, 2022/02/17).
4. 1086/2011 Erregelamenduaren hutsen zuzenketa (EBAO, 2022/02/17) eskorta-hegaztien haragi freskoa (*Salmonella typhimurium* monofasikoaren aipamena)
5. Okindegietako legamia (*S. cerevisiae*), erradiazio ultramoz tratatutakoa (elikagai berria) 2022/196 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/02/14, 52. or.)
6. Etxe-kilkerra (*Acheta domesticus*) 2022/188 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/02/14, 52. or.)
7. *Akkermansia muciniphila* bakterioa pasteurizatua elikadura-osagarrietan 2022/168 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/02/09, 15. or.)
8. Irin-harra (*Tenebrio molitor* larba) 2022/169 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/02/09, 37. or.)
9. *Coffea arabica* L. *Coffea canephora* fruituen mami lehorrez egindako kafea (elikagai berria), 2022/47 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/01/14)
10. Haragiak, haragi txikitua, haragi-produktuak establezimendu txikitetan. AESAN dokumentua, 2021/12/17koa, 18. or.
11. *Wolffia arrhiza* edo *Wolffia globosa* landare freskoak (elikagai berria), 2021/2191 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/12/13)
12. Onddo-irina D2 bitaminarekin (elikagai berria), 2021/2079 (EB) Exekuzio-erregelamendua, (EBAO, 2021/11/29, 37. or.)
13. Oti migratzailea (*Locusta Migratoria*) Elikagai berria, 2021/1975 (EB) Erregelamendua (EBAO, 2021/11/15)
14. *Synsepalum dulcificum* fruitu lehortuak, elikagai berria, 2021/1974 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/11/15 [ikus «A», askotarikoak])
15. Maskor biko molusku bizien itsas biotoxinak, 2021/1374 (EB) Erregelamendu Eskuordetua, 853/2004 Erregelamendua aldatzen duena (EBAO, 2021/08/20)
16. Irin-harra, 2021/882 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/06/02)
17. Partzialki deskoipetutako koltza-hazien hautsa. Elikagai berria, 2021/120 (EB) Exekuzio-erregelamendua. Ikusi «A», askotarikoak.
18. Sodio-gatza 3'-sialilaktosa (iturri mikrobianoa). Elikagai berria. 2021/96 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/01/29 [ikus «A», askotarikoak], 67. or.)
19. Sodio-gatza 6'-sialilaktosa (elikagai berria), 2021/82 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/01/28 [ikus «A», askotarikoak])
20. *Listeria m. lan-eremuetan* eta ekipoetan, Kontsumo Ministerioa, Laginketa egiaztatzeko gidalerroak, AESAN dokumentua, 2020/12/16koa, 76. or.
21. Oboproduktua; Oilo-arrautza zuringoa Lisozima hidrolizatua (elikagai berria), 2020/1559 Erregelamendua (EBAO, 2020/10/27)
22. Haragi-garraioa Irizpide mikrobiologikoen aplikazioa, 2017/1981 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2017/02/01, 20. or.)
23. Narrasti-haragia (15. or.) 2020/205 (EB) Erregelamendua, 2073/2005 (EE) Erregelamendua aldatzen duena, narrasti-haragiko salmonellari dagokionez <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2020-80216>
24. Esne gordina, kontsumitzaileari edo esne-industriari zuzenean bideratua. 1086/2020 Errege Dekretua, malgutzeari buruzkoa. 2020/12/10eko BOE <https://www.boe.es/eli/es/rd/2020/12/09/1086>
25. Haragiak, laginketa mikrobiologikoen maiztasuna. 1086/2020 Errege Dekretua, malgutzeari buruzkoa. 2020/12/10eko BOE, 15. artikulua. Laginketen maiztasuna murriztea. Eskorta-hegaztien haragi txikitua, haragi-prestakinak eta haragi freskoa kantitate txikitetan ekoizten duten hiltegiak eta establezimenduak.
26. Ur berroneratuak/ura berrerabiltzea. 2020/741 (EB) Erregelamendua. EBAO, 2020/06/5. <https://www.boe.es/doue/2020/177/L00032-00055.pdf>
27. Elikagai berriak Kakao-mamiaren azukrea. 1634/2020 (EB) Erregelamendua **Kafe hostoen infusioa** 2020/917 (EB) Erregelamendua **Chia-hazien hautsa** 2020/500 (EB) Erregelamendua, **Yarrowia legamiaren biomasa** 2020/1822 (EB) Erregelamendua. **Onddo-irina** D2 bitaminarekin 2020/1163 (EB) Erregelamendua, **lakto-N-tetraosa** 2020/484 (EB) Erregelamendua.
28. **Lagun egiteko animalien elikagai** gordinak, 2020/762 Erregelamendua (EBAO, 2020/06/10), 142/2011 Erregelamendua aldatzen duena.
29. **Kakaoa**, *Theobroma Cacao*, kakao-mamiaren zukua eta zuku kontzentratua. 2020/206 (EB) Erregelamendua. (EBAO, 2020/2/17)
30. **Elikagai berriak. Difucosil-laktosa**, 2019/1979 (EB) Erregelamendua, **fenilcapsaicina**, 2019/1976 (EB) Erregelamendua, **Behi-esnearen oinarritzko serum-proteina** isolatuak, 2019/1686 Erregelamendua, Betaina 2019/1294 (EB) Erregelamendua.

- 31. Igerilekuak Andaluzian** [https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/108/BOJA19-108-00020-8555-01\\_00156898.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/boja/2019/108/BOJA19-108-00020-8555-01_00156898.pdf), eta hutsen zuzenketa, [https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/BOJA%20correcci%C3%B3n%20de%20errores\\_0.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/BOJA%20correcci%C3%B3n%20de%20errores_0.pdf)
- 32. Pasteurizatu gabeko fruitu- eta barazki-zukuak**, ontziratutako **fruta eta barazki** zatituak, hazi ernamuinduak (kontsumorako prest) eta kimuak Barazki-kontserbak, Euskal Autonomia Erkidegoa. Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak; 2019ko otsailaren 5eko Agindua (EHAA, 2019/02/21).
- 33. Gozogintza, okintza eta irinak** Euskal Autonomia Erkidegoan. Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak; 2019ko otsailaren 5eko Agindua (EHAA, 2019/02/21), [https://www.legegunea.euskadi.eus//eli/es-pv/o/2019/02/05/\(3\)/dof/eus/html/x59-confich/eu/](https://www.legegunea.euskadi.eus//eli/es-pv/o/2019/02/05/(3)/dof/eus/html/x59-confich/eu/)
- 34. Hazi ernamuinduak, fruta-zukuak**, 2019ko otsailaren 7ko 2019/229 Erregelamendua, irizpide mikrobiologikoei, hazi ernamuinduetako *Listeria monocytogenes*ari eta pasteurizatu gabeko fruta- eta barazki-zukuei (kontsumorako prest) buruzko 2073/2005 Erregelamendua aldatzen duena.
- 35. Elikagai peptido berriak**, izkirak, ahabia gorria, behi-esnearen serum-proteinak, soja-estraktua, F laktosa, arrautza-mintz hidrolizatua
- 36. Urak** (maiztasuna, metodoa eta laginketa-puntuak «ez ditu aldatzen balio mikrobiologikoak»). 902/2018 Errege Dekretua, honako hiru hauek aldatzen dituena: 140/2003, 1798/2010 eta 1799/2010 errege-dekretuak. <https://www.boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf>.
- 37. Esne gordina**, esne gordinaren salmenta zuzena (Katalunian). Kataluniako Generalitatea. 163/2018 Dekretua.
- 38. Pastelak**, Gozotegietako Autokontrol Planeko arau mikrobiologikoak. Eusko Jaurlaritza, Osasun Saila. 2018ko ekaina,
- 39. Gainazalak**, Gozotegietako Autokontrol Planeko garbitasuna egiaztatzea. Eusko Jaurlaritza, Osasun Saila. 2018ko ekaina,
- 40. E-120 Karmin gehigarria**, E-120 azido karminikoa, 2018/1472 Erregelamendua (EBAO, 2018/10/03) (ikusi ongarri eta gehigarriak).
- 41. Abeltegietako urak** (arrautzak, esnea eta esnekiak, eta izozki ez industrialak). Agindua, EHAA, 2018/01/26.
- 42. Esnea, esne-gaina eta gaztak, elaborazio ez-industrialak**, Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.
- 43. Akrilamida mailak** elikagai zehatz batzuetan 2017/2158 (EB) Erregelamendua <https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf>

Bildutako azken irizpide mikrobiologikoak	2, 3	KONTSERBAK ORO HAR ETA ERDI-KONTSERBAK	31-32
ELIKAGAIAK: <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> , IRIZPIDEAK	6	MAMIA i.....kusi 50. orrialdean (esnekiak)	
ELIKAGAI GORDINAK lagun egiteko animalientzat, ikusi 76. or.		GATZAGIA ETA ESNEAREN ENTZIMA KOAGULATZAILEAK	32
OLIOAK	7	DIETETIKOAK ETA PRESTAKINAK BULARREKO HAURENTZAT ETA JARRAIPENEOAK ikusi 30. or.	
MAHAIKO OLIBAK	7	ENTSALADAK, 4. SORTA; FRUTAK, 5. SORTA <b>Wolffia landare freskoak</b> ikusi frutak, 34. eta 35. or.	33-34
AKRILAMIDA ikusi 67. or.		ENTZIMAK ikusi gehigarrietan	
GEHIGARRIAK eta entzimak. Ikus, halaber, ongarriak, espeziak eta gehigarriak, 25. orrialdea	7	LANDARE ESPEZIEAK, INFUSIOAK ETA ESPEZIAK ikusi 34. or.	
Giza kontsumorako URAK, sareko ura eta giza kontsumorako beste hainbat ur, <b>HORECA ura</b>	8	FRUTAK, barazkiak, fruta-zukuak eta entsaladetarako barazkiak, 4. sorta.	33-34
Kontsumo publikoko UR ontziratua, ur mineralak.	9	GAILETA BAKUNAK ETA BARRUBETEA (gozoak, ikusi 48. or.)	35
UR prestatuak, itsasoko ur ontziratua,	10	GELATINA JANGARRIAK ETA KOLAGENOA	35
IGERILEKUKO URAK, hozte-dorreetaoak	11	KOIKE JANGARRIAK (MARGARINAK, MINARINAK ETA ABAR)	36
URAK, bainatzeoak, kostakoak, kanalen garbiketak, ureztatzeoak, berroneratuak, nekazaritzaokoak	12-14	<b>IRIN-HARRAK (<i>Tenebrio molitor</i> larba ikusi intsektuak, 41. or)</b>	
URAK, hazi ernamuinduak «kimuak» ureztatzeoak, ikusi 63. or.		<b>ETXE-KILKERRA ikusi intsektuak, 41. or.</b>	
AIREA, airea girotzeko sistemetakoa ikusi 65. or.		IRINAK ETA SEMOLAK, onddo-irina. <b>Ikusi chia-hautsak «A» atalean, askotarikoak</b>	36
ANTXOAK ikusi arrainetan, 56. or.		IZOZKIAK ETA NAHASKI IZOZTUAK	37
AHABIA GORRIA, Elikagai berria; Ahabia gorriaren estraktu hautsa	15	ELIKADURA-IZOTZA	38
AZUKREA	15	HISTAMINA arrainetan, <b>maskor biko moluskuen itsas biotoxinak</b> ikusi 62. or.	
<b>Akkermansia BAKTERIOA</b>	15	HORTXATAK	39
EDARI FRESKAGARRIAK	15	BARAZKIAK, ikusi frutak, entsaladak eta abar, 34/35. or.	
EDARI ALKOHOLDUNAK	15	ARRAUTZA (ikusi oboproduktuak, 49. or.) eta arrautza gordina daukaten produktuak, 29. or.	
KIMUAK ikusi hazi ernamuinduak eta kimuak (haziak eta uretzatzeko ura) 64. or.		<b>INTSEKTUAK Irin-harrak, kilkerra, otia (eta mikrotoxinak, 74. or.)</b>	40
KAKAOA, KAKAO-ZUKUA, TXOKOLATEA ETA ERATORRIAK	15	JARABEAK ikusi 40. or.	
KAFEA infusioa, mami lehorra (elikagai berria)	16		
SALDAK, KONTSOMEAK, ZOPAK ETA KREMAK	16	<b>OTIA ikusi intsektuak, 41. or.</b>	
GOZOKIAK, TXIKLEAK, KONFITEAK ETA LITXARRERIAK	16	ESNE gordina, pasteurizatu esterilizatua, UHT.	41
KANALAK, HARAGIA, MBH, GARRAIOA,	17-20	ESNEA ETA ESNEKIAK, gaztak, esne-gaina, jogurtak, gurina eta abar.	41/51
HARAGIAK, HARAGI TXIKITUA 16, MBH ETA PRESTAKINAK 17, HARAGI-PRODUKTUAK 19	21- 25	<b>Okindegiko LEGAMIA, <i>S cerevisiae</i> legamiaren betaglukanoak. Elikagai berria.</b>	52
<b>BARRASKILOAK Lurreko molusku gasteropodoen merkaturatzea.</b>	26	<b>LISTERIA MONOCYTOGENES IRIZPIDE OROKORRAK</b> ikusi 6.or.	52
ZEREALAK, malutatan eta hedatuak	26	Ostalaritzan egindako MAIONESA, ikusi 52. or.; oboproduktuak, ikusi 53. or.	
GARAGARDOA	26	GURINA eta esne-gaina ikusi 49. or.	
<i>CLOSTRIDIUM butyricum</i> (elikadura-osagaia). ikusi «A», askotarikoak 65. or.		MIKOTOXINAK ikusi 68. or.	
KOLAGENOA, ikusi gelatina eta kolagenoetan 36. or.		EZTIA	52
ONGARRIAK, ESPEZIAK ETA GEHIGARRIAK ikusi 30. eta 33. or.		MOLUSKUAK eta Itsas biotoxinak ikusi arrainetan, 57. or.	
JANARI PRESTATUAK, plater prestatuak, prestakin dietetikoak, bularreko haurrentzakoak eta abar.	26-29	ESNE-GAINA..... ikusi 49. or.	
ONGARRIAK ETA ESPEZIAK, .....30. eta 33. or.			
KONFITURAK	31		

ELIKAGAI BERRIAK (ahabiak, seruma, izkiroi-peptidoak, soja estraktua, flaktosa) 65. or		HAZI ERNAMUINDUAK eta KIMUAK, eta haiek ureztatzeko ura	63
ELIKAGAI BERRIAK (betaina, kurkubia, prolil-oligopeptidasa, kakao-azukrea, chia) 65/66. or		LANEKO GAINAZALAK, manipulaziorako, hiltegiatiko kontrola	66. orrialdea
OKRATOXINAK..... ikusi 70. or.		TEA ETA DERIBATUAK....	64
OBOPRODUKTUAK, Arrautza-mintz hidrolizatua (elikagai berria)	53	TOXINAK Aflatoxinak, mikrotxinak, <i>Alternaria toxina</i> , ikusi bestelako antzekoak. 70. - 73. or.	
OGIA ETA OGI BEREZIAK	53	TURROI ETA MAZAPANAK	64
JANARI-PASTAK	54	OZPINAK	64
PASTELGINTZA, opilak eta gozogintza	55	JOGURTA ikusi esnekietan, 50. or.	
PATATA FRIJITUAK ETA APERITIBOKO PRODUKTUAK (akrilamida-patatak, 67. orrialdea)	55		
ARRAINA, ARRANTZA-PRODUKTUAK, MOLUSKUAK ETA ABAR.....	57/58	ASKOTARIKOAK / BESTELAKO ELIKAGAIK, sailkatu gabeak; Betaina. Elikagai berria. Izkira peptidoak. Osagai berria. Kurkubi-estraktua	65
IGERILEKUAK igerileku-urak, ikusi urak, 11. or.		ASKOTARIKOAK Elikagai berria, fenilkaipazina. 2'-fukosil-laktosa/difukosil-laktosa. Osagai berriak Soja hartziaren estraktua	65
PLATER PRESTATUAK ikusi janariak edo kontserbak 21.-24. or.		ASKOTARIKOAK / Osagai berriak. Fucosil-laktosa, Hauts-kontzentratua edo likidoa.	65
BULARREKO HAURRENTZAKO JAKI PRESTATUAK ikusi janarietan, 27.-30. or.		ASKOTARIKOAK Osagai berriak; Prolil-oligopeptidasa. Elikagai berria; Chia-hazien hautsa ( <i>Salvia hispanica</i> ), partzialki koipegabeta 1. <i>Mung</i> babarrunaren proteina	65-66
ARRANTZA-PRODUKTUAK, Histaminari dagokionez	56/61	ASKOTARIKOAK / BESTELAKOAK Elikagai berria: <i>Yarrowia lipolytica</i> legamiaren biomasa lehortua eta terminaktibatua kromoarekin. Elikagai berria lakto-N-tetraosa	66
HARAGI-PRODUKTUAK. ikusi haragietan		ASKOTARIKOAK / BESTELAKOAK Elikagai berria 13. Sodio-gatza 6'-sialilaktosa. Sodio-gatza 3'-sialilaktosa (3'-SL) (iturri mikrobianoa). <i>Synsepalum dulcificum</i> l. fruitu lehortuak Partzialki deskoipetutako koltza-hazien hautsa	66
GAZTA. ikusi esne eta esnekietan 46/48. or.			
GATZ ONTZIRATUA ETA GATZUNA	62	FRUTA-ZUKUAK eta barazkiak, pasteurizatu gabeak. ikusi frutetan, 33.-34. or.	
MAHAIKO SALTSAK.....ARRAIN-SALTSA hartzidura bidez ikusi 56. or.	62		
ERDI-KONTSERBAK. ikusi kontserbetan. 24-25. or.		<b>BESTELAKOAK ETA ANTZEKOAK</b>	
		AKRILAMIDA	67
		MIKOTOXINAK Aflatoxinak, patulina, okratoxinak 1 <i>Alternaria toxina</i>	68/70-73
		Airea GIROTZEKO SISTEMAK	74
		LANEKO GAINAZALAK, manipulaziorakoak, industrietako kontrolerakoak, hiltegiakoak. <i>Listeria</i> , lan-eremuen eta ekipoen laginketa.	75
		ELIKAGAI GORDINAK lagun egiteko animalientzat	76
		AZALPENAK ETA DEFINIZIOAK	77/78

**Berrikuspen-fitxa: 2022ko apirila**  
**Araumikrobiologikoa: Manuel Moragas/Santiago Valcárcel**

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia eta Gomendioa</b>	<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak*, bularreko haurrentzat ez ezik, erabilera mediko berezietarako ere zuzenduak.	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22)  Aldaketa: 1441/2007 Erregelamendua (EBAO, 2007/12/07)  Aldaketa: 365/2010 Erregelamendua (EBAO 2010/04/29) esne pasteurizatuko eta beste esneki likido pasteurizatuko	n=10 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan.  Baldintza normaletan ez da baliagarria irizpide horri buruzko proba erregularrak egitea: tratamendu termikoa duten eta birkutsatzeko aukerarik ez duten produktuak; fruta eta barazki fresko osoak eta eraldatu gabeak –hazi ernamuindua baztertuta–; ogia, galletak eta antzeko produktuak; botilatutako edo ontziratutako urak; alkoholik gabeko edari freskagarriak; garagardoa, sagardoa eta ardoak; edari destilatutako eta antzeko produktuak; azukrea, ezti eta gozokiak, barnean harturik kakao-produktuak eta txokolata, molusku kuskubiko biziak; sukaldeko gatzak.  Emaizten interpretazioa: <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiek adierazten badute ez dagoela halakorik. <b>Desegokia:</b> detektatzen bada laginetako edozein ageri dela.
Kontsumorako prest dauden elikagaiak*, <i>Listeria monocytogenes</i> garatzea <b>ahalbidetu dezaketenak</b> , eta ez direnak bularreko haurrentzat edo erabilera mediko berezietarako.	enterobakterioen muga aldatzen du, eta sukaldeko gatzak sartzen du proba erregularrak egitea baliagarria ez den elikagaien zerrendan.  Aldaketa: EBko 229/2019 Erregelamendua (EBAO, 2019/02/08)	n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Emaizten interpretazioa: Elikagaiak oraindik ez badu utzi ekoitzi dituen enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola, ezin badu frogatu produktuak ez duela gaindituko 100 UKE/g-ko muga balio-bizitzan: <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiek adierazten badute ez dagoela halakorik. <b>Desegokia:</b> detektatzen bada laginetako edozein ageri dela.
Kontsumorako prest dauden elikagaiak*, <i>Listeria monocytogenes</i> garatzea <b>ahalbidetu EZIN dutenak</b> , eta ez direnak bularreko haurrentzat edo erabilera mediko berezietarako.	(Absentzia terminoaren tokian, «ez da detektatu» baliatu behar da.)	n=5 c=0 m=100 UKE/g M=100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Emaizten interpretazioa: <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiak ≤ mugan badaude. <b>Desegokia:</b> behatutako balioetatik edozein mugatik gora badago.
		n=5 c=0 m=100 UKE/g M=100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Baldintza normaletan <b>ez da baliagarria</b> irizpide horri buruzko proba erregularrak egitea: tratamendu termikoa duten eta birkutsatzeko aukerarik ez duten produktuak; fruta eta barazki fresko osoak eta eraldatu gabeak –hazi ernamuindua baztertuta–; ogia, galletak eta antzeko produktuak; botilatutako edo ontziratutako urak; alkoholik gabeko edari freskagarriak; garagardoa, sagardoa eta ardoak; edari biziak eta antzeko produktuak; azukrea, ezti eta gozokiak, barnean harturik kakao-produktuak eta txokolata, molusku kuskubiko biziak; sukaldeko gatzak. Halaber, automatikoki jotzen du elikagai-kategoria horretakoak direla pH≤4,4 edo a <sub>w</sub> ≤0,92 duten produktuak, pH ≤5,0 eta a <sub>w</sub> ≤0,94 dutenak, 5 egun baino balio-bizitza laburragoa dutenak eta zientifikoki justifikaturiko beste batzuk. <i>Listeria monocytogenes</i> garatzea ahalbidetzen ez duten elikagaietan emaitzak interpretatzea (ez bularreko haurrentzat eta erabilera medikoetarako, edo, garatzeko aukera izanik ere, ekoizleak frogatzen badu produktuak ez duela gaindituko 100 UKE/g-ko muga bere balio-bizitzan): <b>Egokia:</b> behatutako balio guztiak ≤ mugan badaude. <b>Desegokia:</b> behatutako balioetatik edozein mugatik gora badago.

\* **Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak:** ekoizleak edo fabrikatzaileak giza kontsumo zuzenera bideratutako elikagaiak, kozinatu beharrik gabe edo mikroorganismo arriskutsuak ezabatzeke edo maila onargarri batera murrizteko bestelako eraldaketa eraginkorrik gabe, 2073/2005 (EB) Erregelamendua emandako definizioaren arabera.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina
Olioa	308/83 Enge Dekretua BOE, 83/21						Errege Dekretua: ez dago patogenorik, haien toxinarik edo haien kopurua edo espezifikotasuna dela-eta kontsumitzaileari alterazioak eragin diezazkiokeen mikroorganismorik.
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) erregelamenduek					<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Zenbatesten da ezin diola lagundu haien garapenari, kontuan harturik $aw \leq 0,92$ dela. Ikusi 5. orrialdea.
Mahai-oliba	123001 Enge Dekretua BOE, 01/11/21						Germen patogenorik eta horien toxinarik edo beste edozein iturri kutsatzailerik ez dutenak. Berezko ezaugarrien bidez hartzitutako eta kontserbatutako oliben kasuan, hartzidura-prozesuan esku hartzen duten mikroorganismoak antzeman daitezke.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatu: 1441/2007 (EE)					<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 5. orrialdea.
Gehigarria; E-120 gorrimina, Azido karminikoa	2018/1472 Erregelamendua (EBAO, 2018/10/03)					<i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea.
						<i>Salmonella spp.</i> Detektatu gabe 10 g-tan.	<a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-81609">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2018-81609</a>
Gehigarria; entzimak	606/2009 Erregelamendua, 479/2008	$\beta$ -glukanasari dagozkion eskakizunak Aerobioak guztira, $5 \times 10^4$ /g baino gutxiago  Ureasari dagozkion eskakizunak: aerobioak guztira, $5 \times 10^4$ /g baino gutxiago	Koliformeak guztira, ez da detektatu	<i>E. coli</i> : ez da detektatu 25 g-ko laginean		<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-ko laginean	<a href="https://www.boe.es/doue/2009/193/L00001-00059.pdf">https://www.boe.es/doue/2009/193/L00001-00059.pdf</a>
Betaglukanasa	Erregelamenduko aplikatzeko xedapenak, mahastizaintzako produktuen kategoriei, praktika enologikoei eta aplikatu daitezkeen murrizketei dagokienez.		Koliformeak guztira, ez da detektatu			<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-ko laginean	
Ureasa							

Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina
<p>Giza kontsumorako urak (edateko, elikagaiak prestatzeko eta etxeko beste erabileren batzuetarako urak, bai eta elikagaien industriaren erabilerak ere, hala nola banaketa-sare publiko edo pribatuak, zistemetakoak edo depositu publiko edo pribatuak).</p> <p>(igerikuetako urak, kostaldeko urak, ur kontinentalak, bainuak urak, hozte-dome benerabilgintakoak, ureztatzekoak, etab. ikusi hurrengo atalak).</p> <p><b>HORECA</b> ura, Giza kontsumorako ura, HORECA ostakuntza eta catering kanalean iragazita ontziratua</p>	<p>140/2003 Errege Dekretuak, 03/02/21eko BOE, 1798/2010 Errege Dekretuak aldatua, 2016/07/30ko BOE, 30/07/2016 ez du aldatzen parametro mikrobiologikorik .</p> <p>902/2018 Errege Dekretuak aldatua, 2018/08/01eko BOE, zeinak ez baitu aldatzen parametro mikrobiologikorik .</p> <p><a href="https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf">https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf</a></p> <p>AECOSAN Ikusi dokumentua; 2017/04/26</p>	<p>22°C-tan, Edateko Ura Tratatze Estazioaren itezar: 100 UKE/1 ml;</p> <p>Banaketa-sarean aldatuta anomaliarik gabe</p>	<p>Koliformeak</p> <p>0 UKE 100 ml-tan.</p>	<p>OUKE 100 ml-tan.</p>		<p>Beste mikroorganismo batzuk:</p> <p>Enterokokoak: 0 UKE/100 ml.</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 0 UKE/100 ml.</p> <p><i>Clostridium perfringens</i> espeziearen zehaztapena positiboa denean eta 5 UUN baino uhertasun handiagoa ageri duenean, edateko ura tratatzeko estazioetik edo biltegitik irteetan,</p> <p><i>Cryptosporidium</i> edo beste mikroorganismo edo parasito batzuk zehaztuko dira, osasun-agintaritzak egokituz jotzen badu.</p> <p><b>Oharra;</b> <b>2073/2005 (EE) Erregelamendua</b> <b><i>L. monocytogenes</i></b> <b>n=5 c=0 100 UKE/g . Ikusi 6. or.</b></p> <p>Horeca ura, giza kontsumorako uren irizpide berberak.</p>	<p>902/2018 Errege Dekretuak hiru errege dekretu aldatzen ditu (140/2003 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretua eta 1799/2010 Errege Dekretua) giza kontsumorako uren kalitatea kontrolatzeko oinarriko irizpide berriei dagokienez, laginketa-programak eta analisi-metodoak aldatzen ditu, kuantifikazio-muga ezartzen du, baina ez ditu aldatzen balio mikrobiologikoak.</p> <p>Kontrol-analisia.</p> <p>a) Bilduriko oinarriko parametroak: Usaina, zaporea, uhertasuna, kolorea, eroankortasuna, ioi hidrogenoaren edo pH-aren kontzentrazioa, amonioa. <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>), eta bakterio koliformeak.</p> <p>b) Arriskuaren ebaluazioaren emaitzaz gainera, honako hauek ere gehituko dira: Hondar-kloro askea, kloroa edo deribatuak desinfektatzaile gisa erabiltzen badira. Hondar-kloro konbinatua eta nitroa, kloraminazioa erabiltzen bada. Aluminioa edo burdina, ura tratatzeko substantzia gisa erabiltzen badira. <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne), 22 °C-tan dauden kolonien zenbaketa, biozidak eta haien metabolitoak kloroa eta deribatuak ez diren beste biozida batzuk erabiltzen direnean. Osasun-agintaritzak beste parametro batzuk sartu ahal izango ditu kontrol-analisan hornikuntza bakoitzerako, beharrezkotzat jotzen badu hornitutako biztanleriaren osasuna babesteko.</p> <p>Kontsumitzaileak jasotzen duen ura aztertzea: a) Usaina. b) Zaporea. c) Kolorea. d) Uhertasuna. e) Eroankortasuna. f) pH-a. g) Amonioa. h) Bakterio koliformeak. i) <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>). j) Kobrea, kromoa, nikela, burdina, beruna edo beste parametro bat, barneko instalazioak hondar-material mota hori baliatzen duela susmatuz gero. k) Hondar-kloro askea eta/edo hondar-kloro konbinatua: kloroa edo horren deribatuak erabiltzen direnean ura edangarri bihurtzeko tratamendurako.</p> <p>Mikroorganismoak. Analisi osoa (140/2003 Errege Dekretua); 22 °C-ko aireontziak, koliformeak, <i>E. coli</i>, enterokokoak, <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne).</p> <p>140/2003 Errege Dekretuak, gainera, adierazten du ezingo duela eduki inolako mikroorganismo, parasito edo substantziarik giza osasunerako arriskutsua izan daitekeen kantitate edo kontzentrazioetan.</p> <p>pH minimoa: 6,5; maximoa: 9,5.– Elikagai-industriarako, 4,5 pH-unitatera murriztu ahal izango da pH minimoa.</p> <p>Hondar-kloro konbinatua: ≤ 2.0 ppm; Hondar-kloro askea: ≤ 1.0 ppm. Banaketa-sareko parametro adierazleak, zehazteko erabiltzen diren kloroa edo haren deribatuak edangarri bihurtzeko tratamenduan.</p> <p>Kontsultatu, hala badagokio, 2020/2184 (EB) Zuzentaraua (EBAO, 2020/12/23). <b>Estatu kideek, beranduenez, 2023ko urtarrilaren 12an jarriko dute indarrean</b>, eta 2026ko urtarrilaren 12a baino lehen aplikatuko dute, giza kontsumorako uren kalitateari buruzkoa. Ikusi parametro mikrobiologikoak, parametro adierazleak, laginketa-maiztasunak.</p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020L2184&amp;qid=1609317021318&amp;from=ES">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32020L2184&amp;qid=1609317021318&amp;from=ES</a></p> <p>Horeca ura, giza kontsumorako uren irizpide berberak. <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf</a></p>



Elizgaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina
Kontsumo publiko ur ontzira	1798/2010 eta 1799/2010 Errege Dekretuak 140/2003 Errege Dekretuko irizpidea baliatzen dute (BOE, 03/02/21).						Ontziratutako kontsumo publikoko urak hornidura-sare publikoaren bidez banatutakoak dira, eta jatorri horretatik datozenak, egoeraren arabera ontziratutakoak edo bainik banatzeko, sare publikoko ustekabeko gabeziak edo faltak ordeztzeko helburu bakarrekin. 1798/2010 Errege Dekretuak giza kontsumorako urei buruzko 140/2003 Errege Dekretuaren irizpidea baliatzen du (03/02/21eko BOE). 902/2018 Errege Dekretuak hiru errege dekretu aldatzen ditu (140/2003 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretua eta 1799/2010 Errege Dekretua) giza kontsumorako uraren kalitatea kontrolatzeko oinarriko irizpide berriei dagokienez, laginketa-programak eta analisi-metodoak aldatzen ditu, kuantifikazio-muga ezartzen du, baina ez ditu aldatzen balio mikrobiologikoak. Kontsultatu, hala badagokio, 2020/2184 (EB) Zuzentaraua (EBAO, 2020/12/23), 2026ko urtarrilaren 12a baino lehen aplikatzeko, giza kontsumorako uren kalitateari buruzkoa.
Ur mineral naturalak eta iturburuak	1798/2010 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretuak aldatua (BOE, 2016/07/30) Ez du aldatzen parametro mikrobiologikori k. Zuzenketa tipografikoak baino ez. 902/2018 Errege Dekretuak aldatua (BOE, 2018/08/01), baina ez du aldatzen parametro mikrobiologikori k. <a href="https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf">https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf</a> Ikus Iruzkina Hutsen zuzenketa: 2009/54 (EE) Zuzentaraua (EBAO, 2014/07/10)	Kolonia-zenbaketa 22°C-tan, inkubazioa 72 orduz Azalerrazean 100 UKE/ml eta 37°C-tan, 24 ordu 20 UKE/ml Ontziratutako ondoren ez gaitzuten erditzekoak 100 UKE/ml. 22°C 72 ordu eta 20 UKE koloniak 37°C-tan 24 orduz. Ikusi 2009/54 (EE) Zuzentarauaren zuzenketa (EBAO, 2014/07/10)	Streptokokoko fekalak 0 UKE/250 ml	<i>E. coli</i> 0 UKE /250ml		Beste mikroorganismo batzuk:  <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , 0 UKE/250 ml  Anaerobio sulfito-erreduktore esporulatuak, 0/50ml  Oharra; (2073/2005 [EE] Erregelamendua <i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g Erregelamenduari arabera, ez du erabilgarritasun handirik elikagai horretan modu ohikoan bilaketa egiteak). Ikusi 6. orrialdea.	Azaleratzeetan, bizkortu daitezkeen mikroorganismoen eduki osoa haien mikrobismo arruntera egokitu beharko da, eta iturburu kutsaduraren aurka eraginkortasunez babestu beharko da. Azalerrazean bizkortu daitezkeen mikroorganismoen edukia normalean ez litzateke zehaztutako 20 eta 5 koloniak baino handiagoa izan behar, eta pentsatzeko da balio horiek datutzat hartu behar direla, eta ez gehieneko kontzentrazioetat. Ontziratzearen ondoren, mikroorganismoen eduki osoak ezin izango du gaitzuten azalerrazean edukia (100 eta 20 kolonia, hurrenez hurren). Bizkortu daitezkeen mikroorganismoen guztizko edukia zuzenketa ontziratutako eta hurrengo 12 orduetan egin beharko dira, ontzia 4 °C eta 1 °C artean gordez. Bai azalerrazean, bai merkaturatzen diren bitartean, ur mineral natural batek ez du eduki behar parasitorik eta mikroorganismo patogenorik.  Merkaturazte-fasean, ur mineral naturala dagoen mikroorganismo bizkorgarrien eduki osoa azalerrazean duen germen-edukiaren bilakaera normaletik soilik atera ahal izango da. 1798/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2011/01/19) aurreko 2002/1074 Dekretua indargabetzen du 1798/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2016/07/30) aldatu egiten du 1798/2010 Errege Dekretua, baina aldaketa horiek ez dute interes mikrobiologikorik (zuzenketa tipografikoak baino ez). Hutsen zuzenketa, honako zuzentarau honena: 2009/54/EE Zuzentaraua, ur mineral naturalak ustiatzeari eta merkaturatzeari buruzkoa (EBAO, 2014/07/10). 5. artikuluan, hau dioen lekuan: «Botilatzearen ondoren, eduki hori ezingo da izan 100 koloniatik gorakoa mililitro bakoitzeko, 72 orduz 20-22 °C-tan inkubatu ondoren, ez eta 20 koloniatik gorakoa ere mililitro bakoitzeko, 24 orduz 37 °C-tan inkubatu ondoren». Horren tokian, hau esan behar du: «Ontziratzearen ondoren, mikroorganismoen eduki osoa ezingo da izan 100 koloniatik gorakoa mililitro bakoitzeko azalerrazean, 72 orduz 20-22°C-tan agar-plaketan inkubatu ondoren, eta ezingo da izan, halaber, mililitro bakoitzeko 20 koloniatik gorakoa 24 orduz agar-plaketan 37 °C-tan inkubatu ondoren». . 2. apartatuko c) letran, honako hau dioen tokian: «c) Klostridio sulfito erreduktoreena, aztertutako laginaren 50 ml-tan;», hau esan behar du: «c) Anaerobio sulfito-erreduktore esporulatuak, laginaren 50 mililitrotan;». 902/2018 Errege Dekretuak aldatu egiten ditu 140/2003 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretua eta 1799/2010 Errege Dekretua, giza kontsumorako uraren kalitatea kontrolatzeko oinarriko irizpide berriei dagokienez, baina analisi-metodoei eragiten die, eta ez balio mikrobiologikoei.

Elitegiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina
Giza kontsumorako prestatutako ur ontziratutakoak (edateko ur prestatutakoak eta homidura publikoak).	1799/2010 Errege Dekretua (BOE, 2011/01/20)  902/2018 Errege Dekretuak aldatua (BOE, 2018/08/01), baina ez du aldatzen parametro mikrobiologikoa. <a href="https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf">https://boe.es/boe/dias/2018/08/01/pdfs/BOE-A-2018-10940.pdf</a>	22°C-tan 100 UKE/ml eta 37°C 20 UKE/ml		<i>E. coli</i> 0 UKE .250 ml		Beste mikroorganismo batzuk: Enterokokoak, 250 ml-tan 0. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> 0 UKE/250 ml Parametro adierazleak: <i>Coliformes Aus</i> / 250 ml. <i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 0 UKE/100 ml  Oharra; 2073/2005 (EE) Erregelamendua <i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g Ikusi 6. orrialdea.	<i>Clostridium perfringens</i> (esporak barne) 100 ml-tan: 0 UKE Beharrezkoa da parametro hori neurtzea, baldin eta ura, osorik edo zati batean, gainazaleko uretatik badator.  Ur prestatutako dira mineral naturalak eta iturburuak ez diren urak, edozein jatorri izan dezaketenak eta beharrezkoak diren tratamendu fisiko-kimikoak egiten zaizkienak, edangarritasun-ezaugarriak eskura dituztenak. 1799/2010 Errege Dekretua, 1798/2010 Errege Dekretuaren bidez aldatua (BOE, 2016/07/30), baina ez du aldatzen parametro mikrobiologikoa.  902/2018 Errege Dekretuaren 3. artikulua aldatu egiten du II. eranskina (Giza kontsumorako prestatutako ur ontziratutako egiteko eta merkaturatzeko prozesua arautzen duen abenduaren 30eko 1799/2010 Errege Dekretuaren parametroak aztertzeke zahaztapenak).  Kontsultatu, hala badagokio, 2020/2184 (EB) Zuzentaraua (EBAO, 2020/12/23), 2026ko urtarrilaren 12a baino lehen aplikatzeko, giza kontsumorako uren kalitateari buruzkoa.
Olio-haztegiak, A kategoriako amautzak ekizteko eta enbaltzeko zentrotakoak, edo izateko ez-industrialeko esnezaren edo esnekien edo izozkien produktoretarakoak (malgute-arabidea) (maiztasuna eta autokontrolako parametroak)	2018/01/12ko Agindua, Euskal Autonomia Erkidegoa. A kategoriako amautzak, ez-industrialek. 2018/01/12ko Agindua, Euskal Autonomia Erkidegoa, esneki eta izozki ez-industrialek. EHAA, 2018/01/26. eta zuzenketa, 2018/03/14.						A kategoriako arrautza ez-industrialetarako betekizun higieniko-sanitarioak egokitzeko arau tekniko espezifikoak. Arau berberak elaborazio ez-industrialeko esne, esneki eta izozkientzat, malgute-arabideari atxikiak. Informazio gisa, egin beharrekiko autokontrolak jasotzen ditugu, baldin eta hornikuntza udal-sarekoa bada, depositu edo hornidura propioarekin (edangarri bihurtzeko sistemarekin). Eguneroko kontrola: hondar-kloro askea eta konbinatua. Hornidura propioa bada: Jardueraren hasieran, erabateko azterketa egingo da ura lehen aldiz erabili aurretik: ● Parametro kimikoak: Antimonioa, Arsenikoa, Kadmioa, Zianuroa, Kobrea, Kromoa, Fluorra, Merkurioa, Nikela, Nitratoak, Nitritoak, Beruna, Selenioa. ● Parametro mikrobiologikoak: <i>E. coli</i> , Enterokokoak eta <i>Cl. Perfringens</i> . ● Parametro adierazleak: Bakterio koliformeak, 22 °C-tara dauden kolonien kontaketa, Aluminioa, Amonioa, Hondar-kloro konbinatua, Hondar-kloro askea, Kloruroa, Kolorea, Eroankortasuna, Burdina, Manganesoa, Usaina, pH, Zaporea, Sodioa. Urtean behin: usaina, uhertasuna, kolorea, eroankortasuna, pH, Amonioa, <i>E. coli</i> , bakterio koliformeak, hondar-kloro askea.
Itsasoko ur ontziratua	Osasun Ministerioa infomazi o-oharra 2013/625	Koloniak 22°C-tan, 100/ml Koloniak 37°C-tan, 20/ml	Enterokokoak, 0/250 ml	0 UKE /250ml		Beste mikroorganismo batzuk: <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , 0/250 ml Oharra; 2073/2005 (EE) Erregelamendua <i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g . Ikusi 6. orrialdea.	Ontziratutako itsasoko ura, zuzenean erabiltzeko merkaturatua (ongarriak, osagai gisa, eta abar). Gainera, borondatezko irizpide mikrobiologiko gehigarria, <i>Vibrio spp</i> : 0/100 ml. Ikusi merkaturatzeko baldintza sanitarioei buruzko interpretazio-oharra, Osasun, Gizarte Zerbitzu eta Berdintasun Ministerioa, AECOSAN, 2013ko ekainaren 25a. <a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua_de_mar_ensvasada.pdf">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Agua_de_mar_ensvasada.pdf</a>

Bestelako urak, igerilekuetakoak, kontinentalak, beroak, birziklatuak, nekazaritzako ureztatze-kanalak garbitzekoak, eta abar. Ikusi hurrengo atal

Elisgaiako antzekoak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Igerileku-urak	Errege Dekretua. 742/2013 BOE 2013/11/11 <a href="https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/prodQuimicos/suPreparatorias/RD742.htm">https://www.mscbs.gob.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/prodQuimicos/suPreparatorias/RD742.htm</a>			0 /100ml UKE edo ZP		Pseudomona 0 / 100 ml. <i>Legionella spp</i> <100 l. (Aerosolizazioa duten ontzietan eta klimatizatueta bakarrik). pH 7,2-8,0. Temperatura 24-30 °C >36 hidromasajea. Uhartasuna ≤5. Gardentasuna: Hondoko hustubidea ikusteko moduan egotea. REDOX potentzia 250 eta 900 mV artean. Hondar-kloro askea 0,5-2,0 mg/l, eta hondar-kloro konbinatua ≤0,6 mg/l (kloroa erabiltzen bada desinfektatzaile gisa) Bromoa guztira 2-5 mg/l, bromoa erabiltzen bada desinfektatzaile gisa. Igerileku estalietan: Hezetasun erlatiboa ≤ %65 CO <sub>2</sub> ez da izango 500 mg/m <sup>3</sup> baino handiagoa, kanpoko airearen CO <sub>2</sub> -ari dagokionez. Igerileku guztiak egongo dira mikroorganismo patogenorik gabe, eta ez dute izango halako substantziarik giza osasunerako arriskutsuak izan daitezkeen kantitate edo kontzentrazioetan. Errege Dekretu hau erabilera publikoko edozein igerilekuri aplikatuko zaio, 3. motakoei barne (jabekideen erkidegoak, landa-turismoko etxeak, ikastetxe handiak edo antzekoak). Kanpoan geratzen dira igerileku naturalak eta edalontzi termalak edo mineromedizinalak.
	EAE 32/03 Dekretua EHAA 2003/05/08 eta hutseen zuzenketa 03/11/19, eta aldaketa 208/2004 Dekretua (EHAA, 2004/11/25)	37 °C-tan 24 orduz inkubatu ondoren: 10 <sup>2</sup> UKE/ml (muga-balioa)		Ez da detektatu 100 ml-tan (muga-balioa)	Ez dago /100ml (muga-balioa)	Estreptokoko fekalak: 10 UKE / 100 ml (muga-balioa). <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : ez da detektatu 100 ml-tan (muga-balioa). Beste mikroorganismo eta parasito patogeno batzuk: ez da detektatu (muga-balioa). <i>Legionella</i> 100-1000 UKE/l Uhartasuna: 2 UNF (muga-balioa) Apar iraunkorra, koipeak, materia arraroak: ez da detektatu (muga-balioa). pH-a: 7,0-8,0 (muga-balioa). Hondar-kloro askea (mg/l): 0,6-1,2 eta pH-a 7,0-7,6 artean (muga-balioa). Hondar-kloro askea (mg/l): 0,8-1,5 eta pH-a 7,6-8,0 artean (muga-balioa). Amonioa (mg/l NH <sub>4</sub> ): 1,0 (muga-balioa). Duen interesagatik, 2014ko maiatzean egokitutako autokontrolerako gida praktikoa erantsi dugu: <a href="https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_ambiental_piscinas/eu_def/adjuntos/GUIA_CAPV_Modificacion_mayo_2014.pdf">https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_ambiental_piscinas/eu_def/adjuntos/GUIA_CAPV_Modificacion_mayo_2014.pdf</a>
	Madril 80/1998 Dekretua, Madrilgo Erkidegoa 1998ko maiatzaren 27koa.	37 °C-tan inkubatu ondoren, 10 <sup>2</sup> UKE/ml muga-balioa	Koliformeak, guztira <10 UKE/100 ml.	Ez da detektatu 100 ml-tan	Ez dago /100ml	<i>Salmonella spp</i> : ez da ageri 100 ml-tan. Koliforme fekalak: ez da detektatu 100 ml-tan. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : ez da detektatu 100 ml-tan. Estreptokoko fekalak: ez da detektatu 100 ml-tan. Parasito eta protozoak: ez da detektatu. Algak, larbak edo organismo biziak: ez da detektatu Hondar-kloro askea, 0,4-1,2 mg/l. Kloroa guztira, gehienez, 0,6 mg/l izango da, zehaztutako kloro askearen mailaren gainetik; betetzeko ura kloraminekin tratatu bada, kloroaren gehieneko maila 1,8 mg/l izango da. Uhartasuna: 1 UUN edo txikiagoa. pH: 6,5 eta 8,5 artean. Amoniakoa: 0,5 mg/l edo gutxiago
	Kantabria. 72/2008 Dekretua, 56/2009 Dekretuak aldatua (KAO, 09/07/10)	Aerobioak guztira 37 °C-tan 200 UKE/ml (muga-balioa)		Ez da detektatu 100 ml-tan, muga-balioa.	Ez da detektatu 100 ml-tan, muga-balioa.	56/2009 Dekretua, Kantabriako Erabilera Kolektiboko Igerilekuen Osasun Erregelamendua. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , ez da detektatu 100 ml-tan. Muga-balioa. <i>Legionella spp</i> . (ontzi termaletan eta erlazazio-ontzietan bakarrik) detektatu gabe 1 l-tan, muga-balioa. Hondar-kloro konbinatua, mg/l balioa, 0,6 edo txikiagoa. Azido isozianurikoa mg/l, 75 edo txikiagoa
	Andaluzia 485/2019 Dekretua, 2019/06/7 eta hutsen zuzenketa, 2019/09/2.			0 UKE edo ZP 100 ml-tan		<i>Pseudomonas aeruginosa</i> 0 UKE edo ZP 100 m-tan. <i>Legionella spp</i> . < 100 UKE/litro (Aerosolizazioa eta klimatizazioa duten hodian kasuan bakarrik) Beste kontrol-parametro batzuk: pH 7,2 – 8,0; uhartasuna ≤ 5; hondar-kloro librea < 0,6 Cl <sub>2</sub> mg/l; kloroa guztira 1,5 mg/m <sup>3</sup> . Urak organismo patogenorik eta substantziarik gabe egon beharko du, eta ez du izango halakorik giza osasunerako arriskutsua izan daitezkeen kantitate edo kontzentrazio batean.

Elikagaiak edo antzekoak	Legeria Gomendioa					Beste muga batzuk. Iruzkinak.
Igerileku-urak Galizia	119/2019 Dekretua (EBAO, 2029/10/08)					13. artikulua. Uraren eta airearen kalitatea kontrolatzeko parametroak irailaren 27ko 742/2013 Errege Dekretuaren I eta II. eranskinetan ezarrita daude, hurrenez hurren.
(Orientazio gisa bakarrik, hala badagokio, dagozkion erakundeetan kontsultatu beharko da)	865/2003 Errege Dekretua, legionellosia prebenitzeari eta kontrolatzeari buruzkoa (BOE, 2003/07/18).  UNE 100030-2017 araua	865/2003 Errege Dekretua (informazio gisa, UNE 100030-2017 araua da aplikatzekoa); Aerobioak guztira, 10.000 UKE/ml (1) baino gehiago Legionella > 100 < 1.000 UKE/litro (2) Legionella > 1.000 < 10.000 UKE/litro (3) Legionella > 10.000 UKE/litro (4)  UNE araua 100030-2017 Legionella ≤ 1.000.(1) Legionella > 1.000 < 10.000 UKE/litro (2) Legionella > 10.000 < 100.000 UKE/litro (3) Legionella > 100.000 UKE/litro (4) Aerobioak guztira ≤ 100.000 UKE/ml (5) Aerobioak guztira: 100.000 UKE/ml (6) baino gehiago.				865/2003 Errege Dekretuak analisisien maiztasunak ezartzen ditu, baita zenbait ekintza ere, emaitza mikrobiologikoen arabera.  <a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-14408&amp;p=20100714&amp;tn=3">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-14408&amp;p=20100714&amp;tn=3</a>  1. Legionella laginketa egitea eta erabilitako biozidaren eraginkortasuna egiaztatzea. 2. 15 egunera berrikustea mantentze-lana eta laginketa. 3. Zuzentzeko ekintzak, garbiketa eta desinfekzioa, 15 egunean kontaketa berrestea eta beste hainbat neurri. 4. Instalazioaren funtzionamendua geratzea eta beste neurri batzuk. UNE 100030;  UNE 100030-2017 ARAUA  Legionellari dagokionez, hozte-dorreetako ura; 865/2003 Errege Dekretuaz gain: Kontuan hartuko da UNE 100030 Arauan ezarritakoa, instalazioetan legionella ugaritzea eta barreiatzea prebenitzeko eta kontrolatzeko gida.  Ikusi ANECPLA Aqua España eta FEDECAI dokumentua, 2018ko urtarrilekoa, «UNE 100030-2017 arauaren aplikazioa, 865/2003 Errege Dekretuan ezarritakoari dagokionez». Esteka: <a href="https://www.aquaespana.org/sites/default/files/documents/files/Guia-UNE%20100030%20vs%20RD865-Enero%202018.pdf">https://www.aquaespana.org/sites/default/files/documents/files/Guia-UNE%20100030%20vs%20RD865-Enero%202018.pdf</a>  1. Programarekin jarraitzea, beste laginketa edo neurri prebentibo edo zuzentzaile bat balioestea. 2. 15-30 egunen buruan berrikustea, zuzenketa-ekintzak hartzea, balioestea, laginketa egitea 3. Berehalako zuzenketa-ekintzak. Laginketa 15 eta 30 egunen buruan egitea. 4. Gelditu harik eta talkako L+D egin arte, zuzenketa-neurriak eta laginak hartu 15-30 egunera. 5. Programarekin jarraitu 6. balioetsi garbiketa- eta desinfekzio-programa

Elikagaiak edo antzekoak	Legeria Gomendioa					Beste muga batzuk. Iruzkinak.
Bainatzeko urak Ur kontinentalak ----- ----- Bainatzeko urak Kostaldeko eta trantsizioko urak	1341/2007 Errege Dekretua (BOE, 07/10/27), 2006/7/EE Zuzentaraua biltzen duena ----- ----- 1341/2007 Errege Dekretua (BOE, 07/10/27), 2006/7/EE Zuzentaraua biltzen duena  <a href="https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2007-18581&amp;p=20071026&amp;tn=2">https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2007-18581&amp;p=20071026&amp;tn=2</a>	Parametroa Hesteetako enterokokoak (UKE edo ZP /100 ml)  <i>Escherichia coli</i> (UKE edo ZP /100 ml) ----- ----- Hesteetako enterokokoak (UKE edo ZP /100 ml)  <i>Escherichia coli</i> (UKE edo ZP /100 ml)	Kalitate bikaina  200 (*)  500 (*) ----- ----- 100 (*)  250 (*)	Kalitate ona  400 (*)  1.000 (*) ----- ----- 200 (*)  500 (*)	Kalitate nahikoa  330 (**)  900 (**) ----- ----- 185 (**)  500 (**) ----- -----	Bainatzeko urak kalitate «eskaseko» gisa sailkatuko dira, baldin eta, azken ebaluazio-aldiari dagozkion bainatzeko uren kalitateari buruzko datu sortan, zerrendatze mikrobiologikoen pertzentilaren balioak «kalitate nahikoaren» balioak baino okerragoak badira.  * 95. pertzentilaren ebaluazioaren arabera. Ikusi Errege Dekretuaren II. eranskina. ** 90 pertzentilaren ebaluazioaren arabera. Ikusi Errege Dekretuaren II. eranskina.  1341/2007 Errege Dekretuko definizioak: Bainatzeko urak: lurrazaleko uretako edozein elementu, baldin eta aurreikusten bada pertsona kopuru handi bat bainatu ahalko dela edo bainatzearekin zuzenean lotutako hurbileko jarduera bat baldin bada ur horietan, betiere ez badago bainatzeko debeku iraunkorrik, ez bada bainua ez hartzeko gomendio iraunkorrik, eta ez bada ageri jendearentzat arrisku objektiborik.  1341/2007 Errege Dekretua ez zaie aplikatuko bainuetxe eta igerilekuetako urei eta halakoei.  2006/7/EE Zuzentarauak 2000/60/EE Zuzentarauari egiten dio erreferentzia definizio hauetarako: <i>Ur kontinentalak</i> : lurrazaleko ur geldia edo korronte guztiak eta, lurrazaleko uren zabalera neurtzeko oinarri gisa erabiltzen den lerrotik lurerrantz dauden lurpeko ur guztiak. <i>Trantsizio-urak</i> : ibai bokaletatik gertuko azaleko ur masak; apur bat gaziak dira kostaldeko urak gertu dituztelako, baina ur gezaren fluxuen eragin nabarmena ere izaten dute. <i>Kostaldeko urak</i> : lerro baten puntu guztiak itsas milia nautiko bateko distantziara egonik itsaso zabalean, lurralde-uren zabalera neurtzeko balio duen oinarri-lerroaren puntu hurbilenetik lurerrantz dauden gainazaleko urak, eta, hala badagokio, trantsizio-uren kanpoko mugaraino hedatzen direnak.
Kanal-garbiketako ur bero birziklatua.	2015 /1474 Erregelamendua (EBAO, 2015/08/28)					Edateko uraren parametro mikrobiologiko eta kimiko berberak. <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1474&amp;from=RO">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1474&amp;from=RO</a>

Elikagaiak edo antzekoak	Legeria					Elikagaiak edo antzekoak
Animalientzako ura edo elikagaiak ekoizteko akuikulturara bideratua.	183/2005 (EB) Erregelamendua <a href="https://www.boe.es/doue/2005/035/L0001-00022.pdf">https://www.boe.es/doue/2005/035/L0001-00022.pdf</a>					Uraskara edo akuikulturara bideratutako uraren kalitateak egokia izan beharko du ustiatzen ari diren animalientzat. Urak animaliak edo animalia-produktuak kutsatzen ote dituen kezkatzeko arrazoiak direnean, neurriak hartuko dira arriskuak ebaluatzeko eta ahalik eta gehien murrizteko. Pentsuak eta ura hornitzeko ekipamenduen diseinuak, eraikuntzak eta kokalekuak egokia izan beharko du, pentsuak eta ura kutsatzeko arriskua ahalik eta txikiena izan dadin. Animaliak askatzeko sistemak garbitu egingo dira, eta mantentze-lanak egingo zaizkie aldian-aldian, ahal den neurrian.
Nekazaritzako ureztatze-ura (Ikusi, haziei dagokien zatian, kimuak ureztatzeko ura, 52. or.)	Europako Batzordea, 2017ko txostenaren proposamen teknikoa					Haren interesa dela-eta, nekazaritzan berrerabilitako hondakin-uretarako eskakizunen proposamen teknikoaren esteka erantsi dugu. JRCK argitaratutako txosten horretan, parametro mikrobiologikoak eta fisiko-kimikoak, horiei lotutako muga-balioak eta laginketa-maiztasunak ezartzen dira nekazaritzako ureztapenean ur horiek erabiltzeko, giza osasunaren eta ingurumenaren babesa bermatzeko eskakizun gisa. <a href="http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC109291/jrc109291_online_08022018.pdf">http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC109291/jrc109291_online_08022018.pdf</a>
Ur berroneratuak. Ura berrerabiltzea. Berroneratutako uren kalitate-baldintzak (nekazaritzako erabilera, industrian berrerabiltzeko, eta abar).	2020/741 (EB) Erregelamendua (EBAO, 2020/06/5) 2023ko ekainaren 26tik aurrera aplikatuko da.	Berroneratutako uren kalitate mota  A mota $E. coli \leq 10 / 100$ ml  B mota $E. coli \leq 1$ 00  C mota $E. coli \leq 1$ 000  D mota $E. coli \leq 10$ 000				Mota guztietarako: <i>Legionella spp.</i> : < 1.000 UKE/l, aerosol arriskua denean. Hesteetako nematodoak (helmintoen arrautzak): $\leq 1$ arrautza/l larreak edo belarrak ureztatzeko  ABCD ur kalitate mota bakoitzerako, ABCD kultibo-kategoria bat eta ABCD ureztatze-metodo bat definitzen dira.  2023ko ekainaren 26tik aurrera aplikatuko da. <a href="https://www.boe.es/doue/2020/177/L00032-00055.pdf">https://www.boe.es/doue/2020/177/L00032-00055.pdf</a>  Ikusi Erregelamenduan; nekazaritzako ureztatzea. A B C D kultibo-kategoriak. Ureztatze-metodoak, gutxieneko kontrol-eskakizunak. Nekazaritza-ureztatzeetarako berroneratutako uren ohiko kontrolaren gutxieneko maiztasunak. Erabilera osagarriak, industrian ura berrerabiltzea, eta ingurumen- eta jolas-helburuetarako.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomerdia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E. coli</i></b>	<b><i>S. aureus</i></b>	<b><i>Salmonella</i>/<i>Shigella</i> <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkinak.</b>
Ahabia gorria Hauts-estraktua Elikagai berria	2018/1631 Erregelamendua (EBAO, 2018/10/31)	Organismo aerobioak plakan: < 1000 UKE/g	Koliformeak: < 10 UKE/g	<i>E. coli</i> : < 10 UKE/g		<i>Salmonella</i> : ez da detektatu 375 g- tan Legamiak: < 100 UKE (5)/g Lizunak: < 100 UKE/g	Hezetasuna (% p/p): ≤ 4 <i>Listeria m.</i> irizpidearen aplikazioa baloratzea, ikusi 6. or. <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.272.01.0017.01.SPA&amp;toc=OJ.L:2018:272:TOC">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.272.01.0017.01.SPA&amp;toc=OJ.L:2018:272:TOC</a>
Azukrea	1261/87 Errege Dekretua BOE, 87/10/14 <a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1987-23110">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1987-23110</a>					2073/2005 (EE) Erregelamendua honek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	1261/87 Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. 2073/2005 (EE) Erregelamendua azukreak sartzen ditu kontsumorako prest dauden elikagaien barruan, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (R.J. Donaldson eta R. Early 1996) Azukrea, hezetasuna % 0,2 aw 0,19
<i>Akkermansia muciniphila</i> bakterio pasteurizatua Elikagai berria.	2022/168 (EB) Exekuzio- erregelamendua 2022/02/08	Aerobio mesofiloen kontaketa guztira: ≤ 500 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. coli</i> : Ez da detektatu 1 g-tan	<i>Staph.</i> Koag. +: ≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> : Aus. 25 g <i>Listeria spp.</i> : Ez da detektatu 25 g Legamia: ≤ 10 UKE/g Lizuna: ≤ 10 UKE/g	<i>A. muciniphila</i> zelulen kontaketa guztira (zelulak/g): 25 × 10 <sup>10</sup> - 25 × 10 <sup>12</sup> <i>A. muciniphila</i> zelula bideragamen zenbaketa (UKE/g): < 10 (Detekzioaren Muga) Anaerobio sulfito ereduktoreak: ≤ 50 UKE/g. <i>Bacillus cereus</i> : ≤ 100 UKE/g Hezetasuna (%) ≤ 12,0. Ikusi erabilerak, produktzioa, kontserbazioa Erregelamenduan
Edari freskagarriak	15/92 Errege Dekretua BOE, 92/1/27 650/2011 Errege Dekretuak indargabetua (BOE, 2011/05/19.)					2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	15/1992 Errege Dekretuak ezartzen zuen ezin zutela eduki germe patogenorik, toxinarik eta bestelako kutsatzailerik, kontsumitzailearen edo produktuaren osasunerako arriskutsuak izan badaitezke. 650/2011 Errege Dekretuaren 3.11 artikulua osagai buruz esaten duenez, produktu seguruak egitea eragiten badute eta ez badute arriskurik kontsumitzailearen osasunerako. 2073/2005 (EE) Erregelamendua edari freskagarriak sartzen ditu kontsumorako prest dauden elikagaien barruan, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.
Edari alkoholdunak: pattar konposatuak, likoreak eta aperitiboak, oinarriko ardorik gabeak, gina, muztioak eta mistelak, sagardoa, whiskia, ardoa.	Berariazko araudiak edari alkoholdun motaren arabera.					2073/2005 (EE) Erregelamendua honek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Errege dekretuak (ardoa, sagardoa, whiskia, etab.) ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Erregelamendua edari alkoholdunak, destilatua eta antzekoak sartzen ditu kontsumorako prest dauden elikagaien barruan, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.
Kakaoa eta txokolatea	1055/2003 Errege Dekretua BOE, 2003/08/5					2073/2005 (EE) Erregelamendua honek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Araudiak kontsumitzeko prest dauden elikagaien artean sartzen ditu kakao- eta txokolate- produktuak, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.
Kakaoaren deribatua, txokolatea eta txokolataren suzedanoak.	823/90 Errege Dekretua BOE, 90/6/28					2073/2005 (EE) Erregelamendua honek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Errege Dekretuak adierazten du ez dela onartuko germe patogenorik edo kaltegarririk egotea kontsumitzailearentzat edo produktuarentzat berarentzat. Araudiak kontsumitzeko prest dauden elikagaien artean sartzen ditu kakao- eta txokolate- produktuen deribatua, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi 6. or.



Elikagaiak	Legedia edo Gomenioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Kafea	1231/88 Errege Dekretua BOE 88/10/20 eta BOE 89/1/16 Elikadurari buruzkoa, 1998ko azaroa. Burdaspal eta Legarda						Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Txigortu naturala edo torrefaktua, ehoa, berehalakoa edo disolbagarria: Hezetasuna ≤ % 5 A okratoxina: Ez dago ezarrita estatu- edo erkidego-mailako gehieneko mugarik. Europako Batzordeak 6-8 ppb-ko balioak iradokitzen ditu kafe berdearen kasuan, eta 4 ppb-koak kafe txigortuaren edo berehalakoaren kasuetan.
<i>Theobroma Cacao</i> kakao-mamia eta mamiaren zuku kontzentratua	2020/206 (EB) Exekuzio-erregelamendua	aerobioak plakan: < 10.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : ez da ageri 25 g-tan 2073/2005 (EE) Erregelamendua, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatua <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	pH-a: 3,3 eta 4,0 artean 2073/2005 (EE) Erregelamendua, 4,4 baino pH apalagoa duten produktuek ez dute ahalbidetzen <i>Listeria m.</i> hazten. Ikusi Elikagai berria. Kakao-mamitik ateratako azukreak, 2020/1634 (EB) Erregelamendua (EBAO, 2020/11/04).
Kakao-mamitik ateratako azukreak Elikagai berria	2020/1634 (EB) Erregelamendua 2020/11/4	Kontaketa guztira plaka aerobikoan <104 UKE/g	Enterobacteriaceae (UKE/g): <10			Lizunak eta legamiak < 50 UKE/g <i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan	Hezetasuna lehertzeko prozesu bidez sorturiko azukreak: <% 5 <i>Alicyclobacillus</i> : Ez da detektatu 50 g-tan Bakterio termoazidofiloak: Ez da detektatu 50 g-tan Kakao-mamitik eskuratutako glukosa eta fruktosarako, <i>Theobroma cacao L.</i> : Kontaketa orotara plaka aerobikoan <104 UKE/g. <i>Salmonella spp.</i> : Ez da detektatu 25 g-tan
Kafea	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Zenbateski da ezin diola lagundu Listeriaren garapenari, kontuan harturik $a_w \leq 0,92$ dela. Ikusi 5. orrialdea. Ikusi Elikagai berriak eta kafe orrien infusioa
<i>Coffea arabica L.</i> edo <i>Coffea canephora</i> hostoen infusioa.	2020/917 Erregelamendua (EBAO, 2020/07/02)	Kontaketa guztira plakan: <500 UKE/g	Koliformeak guztira < 100 UKE/g	<i>E.coli</i> ez da detektatu 1 g-tan		<i>Salmonella</i> : ez da detektatu 25 g-tan  Lizunak eta legamiak guztira < 100 UKE/g Ikusi 6. or., listeria m. irizpide orokorra	(hirugarren herrialde bateko elikagai tradizionala)
<i>Coffea arabica L.</i> edo <i>Coffea canephora</i> kafe-fruituen mami lehorra	2022/47 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/01/14)	Aerobioak plakan: < 10 UKE/g	Enterobakterioak < 50 UKE/g			<i>Salmonella</i> : ez da detektatu 25 g-tan Legamiak eta lizunak < 100/g <i>Bacillus cereus</i> : < 100 UKE/g Oharra (baloratu 2073/2005 [EE] Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea. Ikusi 6. or.)	Ura: < % 18 Ur-jarduera ( $a_w$ ): ≤ 0,65 Mikotoxinak, ikusi erregelamendua. <i>Coffea arabica L.</i> edo <i>Coffea canephora</i> kafe-fruituen mami lehorra, Pierre ex A. Froehner eta infusioa (hirugarren herrialde bateko elikagai tradizionala). Hirugarren herrialde bateko elikagai tradizionala da. Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak.
Gozokiak, txikleak, konfiteak eta litxarriak: Gozoki gogorak edo tinkoak Bestelako gozokiak, txikleak, konfiteak eta litxarriak	Erreferentzia gisa: 1810/91 Errege Dekretua BOE, 91/12/25  2073/2005 (EE) Erregelamendua, 1441/2007	(1) 10 <sup>2</sup> UKE/g  (2) 10 <sup>4</sup> UKE/g	Enterobakterioak (1) Aus. /g (2) Aus. /g			Lizunak eta legamiak (1) 10 UKE/g  (2) 3x10 <sup>2</sup> UKE/g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 1810/1991 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. (1) Gozoki gogor edo trinkoetan (2) Bestelako gozoki, txikle, konfite eta litxarrietan  <a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1991-30680">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1991-30680</a>
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin hazkundera baldin $a_w \leq 0,92$ bada. Ikusi 6. orrialdea.



	(EE) Erregelamendua k aldatua. 229/2019 EE.					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5      c=0      100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.
--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Elizagaiek</b>	<b>Legedia edo Gomenia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakteriaiek Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Kanalak: behiak, ardiak, ahuntzak eta zaldiak	2073/2005 (EE) Erregelamendua honek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)	kolonia aerobioak m= 3,5 log (3,16x10 <sup>3</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa.  M= 5,0 log (10 <sup>5</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa	Enterobakteriazeoak m= 1,5 log (3,16x10) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa.  M= 2,5 log (3,16x10 <sup>2</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa.			<i>Salmonella</i>  n=50, c=2, Ez da detektatu kanalaren bidez aztertutako eremuan.	Irizpidea aplikatzeko fasea: kanalak egin ondoren, baina hoztu aurretik. Ikusi 1441/2007 (EE) Erregelamendua 3. kapituluaren arauak, laginen maiztasunak eta emaitzen interpretazioa. Ikusi malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea. Ikusi UNE-EN ISO 17604:2015 araua (AENOR), haragia kontsumitzeko hildako animalien laginak hartzeko metodoei buruzkoa. Mugak (m eta M) metodo suntsizaillearen bidez lortutako laginei bakarrik aplikatzen zaizkie (enterobakteriazeoak eta aerobioak). Eguneko batezbesteko logaritmikoa kalkulatzeko, lehendabizi banakako probaren emaitza bakoitzaren balio logaritmikoa hartzen da kontuan, eta, ondoren, balio logaritmiko horien batezbestekoa kalkulatu da.
Txerri-kanalak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/12/0) eta 217/2014 (EE) 229/2019 (EE)	kolonia aerobioak m= 4,0 log (10 <sup>4</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa  M= 5,0 log (10 <sup>5</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa	Enterobakteriazeoak m= 2,0 log (10 <sup>2</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa  M= 3,0 log (10 <sup>3</sup> ) UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa			<i>Salmonella</i>  n=50, c=3, Ez da detektatu kanalaren bidez aztertutako eremuan.	Irizpidea aplikatzeko fasea: kanalak egin ondoren, baina hoztu aurretik. Ikusi 1441/2007 (EE) Erregelamendua 3. kapituluaren arauak, laginen maiztasunak eta emaitzen interpretazioa. Ikusi malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea. Ikusi UNE-EN ISO 17604:2015 araua (AENOR), haragia kontsumitzeko hildako animalien laginak hartzeko metodoei buruzkoa.  Mugak (m eta M) metodo suntsizaillearen bidez lortutako laginei bakarrik aplikatzen zaizkie (enterobakteriazeoak eta aerobioak). Eguneko batezbesteko logaritmikoa kalkulatzeko, lehendabizi banakako probaren emaitza bakoitzaren balio logaritmikoa hartzen da kontuan, eta, ondoren, balio logaritmiko horien batezbestekoa kalkulatu da.

Gizentzeko oilasko eta indioilar kanalak.	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 1086/2011 (EE) 2017/1495 (EE) Erregelamenduak aldatua, zeinak <i>Campylobacter spp</i> higien-irizpideak ezartzen baititu oilasko-kanaletan. 229/2019 (EE)					<p><i>Salmonella spp.</i> n=50, c=5 gizentzeko oilaskoetarako n=50, c=5 indioilarretarako, 2013/1/1etik aurrera</p> <p>Ez da detektatu 25 g-ko lepoko azalaren lagin nahasi batean.</p> <p>2017/1495 (EE) Erregelamendua; gizentzeko oilasko kanaletan bakarrik: <i>Campylobacter spp.</i> n=50 c=20; 2020/1/1etik aurrera, c=15; 2025/1/1etik aurrera, c=10 m= M=1000 UKE /g</p>	<p>Irizpidea aplikatzeko fasea: hoztu ondorengo kanalak.</p> <p>Ikusi laginketa-arauak, maiztasunak eta emaitzen interpretazioa 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluaren eta 1086/2011 Erregelamenduaren eranskinan.</p> <p><i>Salmonella spp</i> detektatzen bada, <i>S. typhimurium</i> eta <i>S. enteritidis</i> espezieetarako isolatutako anduiak serotipatuko dira, eskorta-hegaziaren haragi freskoaren irizpide mikrobiologikoa egiazatzeko.</p> <p>Ikusi malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikiak laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.</p> <p>2017/1495 (EE) Erregelamendua; 2018ko urtarrilaren 1etik aurrera aplikatzeko.</p> <p>Fase honetan <i>Campylobacter spp</i> irizpidea aplikatzen da; hoztu ondorengo kanaletan. Laginak hartzeko, lepoko azala duten etxeko hegaztien kanal osoei emango diete lehentasuna.</p> <p>Kurkubi-estraktua (elikadura-osagaia), ikusi «A», askotarikoak, 65. or. <a href="https://www.boe.es/doue/2017/218/L00001-00006.pdf">https://www.boe.es/doue/2017/218/L00001-00006.pdf</a></p>
---	--	--	--	--	--	---	--

Elizagaiek	Legedia Gomenia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Kanalak: behiak, ardiak, ahuntzak eta zaldia.  Hiltegi txikiak eta oso hiltegi txikiak. Ikusi AESAN dokumentua, aplikatzeko bada.	AESAN dokumentua, 2021/12/17ko Batzorde Instituzionalean onartutakoa.	Aerobio M= 3,5 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa M= 5,0 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa	Enterobakterioak m= 1,5 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa M = 2,5 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa			<p><i>Salmonella</i> n=50 c=2 m=M</p> <p>Ez da detektatu kanalaren bidez aztertutako eremuan.</p>	<p>Kanalei dagozkien irizpideak animaliak jateko hil eta prestatu ondoren aplikatuko dira, baina haragia hoztu baino lehen.</p> <p>Kolonia aerobioak, enterobakterioak eta <i>Salmonella</i> prozesuen higien-irizpideak dira.</p> <p>Ikusi AESAN dokumentuan elikadura-segurtasunari buruzko irizpideak, prozesuen higien-irizpideak eta emaitzen irizpideak (egokia, desegokia eta onargarria)</p> <p><a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a></p> <p>Ikusi 1086/2020 Errege Dekretua (EBAO, 2020/12/10). Aplikatzekoak diren baldintza jakin batzuk arautzen eta malgutzen dira, ikusi 15. art. eta aplikazio-eremua.</p> <p>Ikusi AESAN dokumentuan laginketa eta laginketa-maiztasuna.</p>
Txerri-kanalak  Hiltegi txikiak eta oso hiltegi txikiak. Ikusi AESAN dokumentuan aplikazio-eremua.	AESAN dokumentua, 2021/12/17ko Batzorde Instituzionalean onartutakoa.	Aerobio m= 4,0 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa M= 5,0 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa	Enterobakterioak m= 2,0 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa M= 3,0 log UKE/cm <sup>2</sup> eguneko batezbesteko logaritmikoa			<p><i>Salmonella</i> n=50 c=3 m=M</p> <p>Ez da detektatu kanalaren bidez aztertutako eremuan.</p> <p>Egokia: c/n laginen gehieneko mailan ageri da.</p> <p>Desegokia; c/n laginen gehieneko mailan baino gehiagotan ageri da.</p>	<p>Kanalei dagozkien irizpideak animaliak jateko hil eta prestatu ondoren aplikatuko dira, baina haragia hoztu baino lehen.</p> <p>Kolonia aerobioak, enterobakterioak eta <i>Salmonella</i> prozesuen higien-irizpideak dira.</p> <p>Ikusi dokumentuan emaitzen irizpideak (egokia, desegokia eta onargarria)</p> <p><a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a></p> <p>Ikusi 1086/2020 Errege Dekretua (EBAO, 2020/12/10). Aplikatzekoak diren baldintza jakin batzuk arautzen eta malgutzen dira</p>

Gizentzeko oilasko eta indioilar kanalak. Hiltegi txikiak eta oso hiltegi txikiak. Ikusi AESAN dokumentua, aplikatzekoa bada.	AESAN dokumentua, 2021/12/17ko Batzorde Instituzionalean onartutakoa.					<p><i>Salmonella spp.</i> n= 50 c= 5 m=M Ez da detektatu 25 g-ko lepoko azalaren lagin nahasi batean. Egokia: c/n laginen gehieneko mailan ageri da. Desegokia; c/n laginen gehieneko mailan baino gehiagotan ageri da. Gizentzeko oilasko kanalak <i>Campylobacter spp</i> n= 50 c= 15 (2025/01/01etik aurrera). c=10 m=M 1000 UKE/ g Egokia: c/n laginen gehieneko mailan ageri da. Desegokia; c/n laginen gehieneko mailan baino gehiagotan ageri da.</p>	<p>Kanalei dagozkien irizpideak hoztearen ondoren aplikatuko dira. <i>Salmonella spp.</i> detektatuz gero, isolatutako anduien serotipatua egingo da <i>Salmonella Typhimurium</i> eta <i>Salmonella Enteritidis</i> antzemateko Ikusi dokumentuan emaitzen irizpideak (egokia, desegokia eta onargarria). <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a></p>
<b>Elkagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomentioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Kolibiformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> <b>Uzumak</b> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkinak.</b>
Eskorta-hegaztien haragi freskoa Ekoizpen-establezimendu txikiak Ikusi AESAN dokumentuan aplikazio-eremua.	AESAN dokumentua, 2021/12/17ko Batzorde Instituzionalean onartutakoa.					<p><i>Salmonella Typhimurium</i> eta <i>Salmonella Enteritidis</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g Egokia, ez da detektatu behatutako ezein baliotan; Desegokia, laginen batean detektatu da.</p>	<p>Eskorta-hegaztien haragi freskoa (espezie hauetako hegaztien haragi freskoa: Gallus gallus, arrautzatarako oiloak, gizentzeko oilaskoak eta ugalketa-indioilarrak eta gizentzekoak). <i>Salmonella Typhimurium</i> eta <i>Salmonella Enteritidis</i>, elikadura-segurtasuneko irizpideak dira eta balio-bizitzan merkaturatutako produktuei aplikatzen zaie. <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a> Ikusi 1086/2020 Errege Dekretua (EBAO, 2020/12/10), aplikatzekoak diren baldintza jakin batzuk arautzen eta malgutzen dira, ikusi 15. artikulua eta aplikazio-eremua.</p>
Eskorta-hegaztien haragi freskoa (arrautzatarako oiloak, gizentzeko oilasko eta indioilarrak)	2073/2005 Erregelamendua, honako hauekin aldatua: 1086/2011 (EE) Erregelamendua (eskorta-hegaztien haragiko <i>Salmonellari</i> buruzkoa), eta 229/2019 (EE) ETA 1086/2011 Erregelamenduar en hutsen zuzenketa (EBAO, 2022/02/17)					<p><i>Salmonella enteritidis</i>, <i>Salmonella typhimurium</i> <b>monofasikoa</b> (anduiak: 1,4, [5],12: i) n=5, c=0 Ez da detektatu 25 g-tan.</p>	<p>Kontserbazio-aldian merkaturatutako produktuak. sorta bereko 5 lagin hartuko dira, gutxienez 25 g-koak. Haragia ahalik eta gehien hartzeko moduan ebakiko da. ikusi laginak hartzeko arauak eta maiztasunak 1086/2011 Erregelamenduaren eranskinean. Ikusi malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea. Irizpide hori aplikatuko zaio espezie hauetako hegaztien haragi freskoari: <i>Gallus gallus</i>, arrautzatarako oiloak, gizentzeko oilaskoak eta ugalketa-indioilarrak eta gizentzekoak.  (EBAO, 2022/02/17) Batzordearen 2011ko urriaren 27ko 1086/2011 Erregelamenduaren hutsen zuzenketa, Honako hau jasota dago: <i>Salmonella typhimurium</i>-ari dagokionez, 1,4 soilik barne hartu da Honako hau jaso behar da: <i>Salmonella typhimurium</i> monofasikoari dagokionez, 1,4 soilik barne hartu da.</p>

	Batzordearen gomendia, (EBAO, 2004/01/10)					<i>Campylobacter</i> termofiloa n=5 c=0 ez da detektatu 25 g-tan.	Batzordearen gomendia, 2004. urterako kontrol ofizialeko programa bati buruzkoa
Narrasti haragia	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 2020/205 (EE) Erregelamendua					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea; balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. 2019/625 Erregelamendua definitzen ditu; narrastiak; <i>Alligator mississippiensis</i> , <i>Crocodylus johnstoni</i> , <i>Crocodylus niloticus</i> , <i>Crocodylus porosus</i> , <i>Timon Lepidus</i> , <i>Python reticulatus</i> , <i>Python molurus bivittatus</i> edo <i>Pelodiscus sinensis</i> espezieetako haragia; Narrasti-haragia: hazkuntzako narrastien zati jangarriak, eraldatu gabeak edo eraldatuak, hala badagokio, 2015/2283 (EB) Erregelamenduaren arabera baimendutakoak.
Haragi hoztuak eta izoztuak	CENAN (1982).	10 <sup>6</sup> /g	Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> /g	10/g	10 <sup>3</sup> /g	Ez da detektatu 25 g-tan.	<i>Clostridium perfringens</i> 10/g. Hegaztien eta untzien haragi freskoetan ez da ezartzen <i>S. aureus</i> -erako irizpiderik. Irizpide horiek informazio gisa bakarrik jasotzen dira.

<b>Elizagaik</b>	<b>Legedia edo Gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>S.aureus</i></b>	<b><i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, <i>Listeria</i>, <i>Utzanak</i>, <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Mekanikoki bereizitako haragia (MBH)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honek aldatua: 229/2019 (EE) Erregelamendua	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m =50 M = 500 g.		n=5 <i>Salmonella</i> c=0 Detektatu gabe / 10 g	<i>Salmonellaren</i> irizpideari dagokionez, mekanikoki bereizitako haragiari aplikatuko zaio, 853/2004 (EE) Erregelamenduaren III. eranskinaren V. ataleko III. kapituluko 3. puntuan jasotako teknikekin. Irizpidea aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktuetan aplikagarria balio-bizitzan. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : aplikagarria produktuetan fabrikazio-prozesuaren amaieran. 853/2004 Erregelamendua mekanikoki bereizitako haragia definitzen du: hezur kendu ondoren hezur haragitsuetatik edo hegaztien kanaletatik ateratako haragia, muskulu-zuntzaren egitura galtzea edo aldatzea eragiten duten bitarteko mekanikoen bidez. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikusi 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluaren arauak, laginen maiztasunak eta emaitzen interpretazioa. Ikusi malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikulua (BOE, 2020/12/10). Establezimendu txikitako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea.
Haragiaren garraioa Irizpide mikrobiologikoak aplikatzea (malgutzea)	2017/1981 Erregelamendua (EBAO, 2017/02/01), 853/2004 Erregelamendua III. eranskina aldatzen duena, haragia garraiatzeko orduan bete behar diren tenperatura-baldintzei dagokienez					Kolonia aerobioen kontaketa kanaletan, eguneko gehieneko batezbesteko gisa adierazita. Garraioaren iraupena: 6 ordu gehienez Ardiak, ahuntzak eta behiak log <sub>10</sub> 3,5 UKE/cm Txerriak log <sub>10</sub> 4 UKE/cm  Garraioaren iraupena: 30 ordu gehienez Txerriak log <sub>10</sub> 4 UKE/cm  Garraioaren iraupena: 60 ordu gehienez Ardiak, ahuntzak eta behiak log <sub>10</sub> 3 UKE/cm	Ikusi Erregelamenduan (malgutzea) gainazaleko tenperaturen zehaztapenak. Hoztearen gehieneko iraupena gainazalean tenperatura lortu arte garraiatzen den bitartean airearen gehieneko tenperatura.  Eguneko gehieneko batezbesteko gisa adierazitako kolonia aerobioen kontaketa ezartzean, ez dira aintzat hartzen m eta M emaitza onargarriak; egokiak eta desegokiak soilik aintzat hartzen dira.  Erregelamenduaren 6. kontuan hartzea... Ikuspegi alternatibo malguagoak ezartzen ditu haragi freskoaren garraiorako tenperaturari buruzko baldintzei dagokienez, bereziki tamaina handiko mozketei eta kanalei dagokienez, osasun publikorako arriskua handitu gabe eta haragi hori 7 °C-tan hoztu behar dela dioen oinarri-printzipiotik aldentu gabe  Ikusi, halaber, AECOSAN informazio-dokumentua, 2017ko abenduaren 19koa- <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Criterios_microbiologicos_transporte_caliente_carne.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/Criterios_microbiologicos_transporte_caliente_carne.pdf</a>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenak</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> / <i>Listeria</i> / <i>monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Haragi txikitua, harategiek elaboratua	Erreferentzia gisa: O.14/1/86. BOE, 86/1/21				10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Salmonella Sigella:</i> Ez da detektatu/25 g. <i>Clostridium perfringens:</i> 10 <sup>2</sup> UKE/g.	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1986/01/14ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak. Kontserbatu gabe egun batetik bestera. Temperatura -3 eta 4 °C artean.
Gordinik kontsumitzeko haragi txikitua.	2073/2005 (EE) Erregelamendua, Honako erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE)	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m =50 M = 500 g.		n=5, c=0 ez da detektatu/25 g.	853/2004 (EE) Erregelamenduak honela definitzen du haragi txikitua: zatika txikitutako haragi hezurgabetua, % 1 baino gatz gutxiago duena. Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktueta, balio-bizitzan. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaiera. Aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkatarizarako ekoiztako haragi txikituari, baldin eta produktuaren balio-bizitza 24 ordutik beherakoa bada. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. 640/2006 Errege Dekretuaren bidez indargabetutako 1916/1997 Errege Dekretuak (BOE, 98/1/13) <i>S. aureus</i> -erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez dituenak. Ikusi establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea, malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (BOE, 2020/12/10).
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g.	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi <i>Listeria m.</i> irizpidea 6. or.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Oilaskoa, hezetasuna % 70, aw 0,99 Haragia, % 70,0, aw 0,98
Eskorta-hegaztien haragi txikitua, kozinatu ostean kontsumitzera bideratua	2073/2005 (EE) Erregelamendua 2073/2005, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE)	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m =50 M = 500 g.		n=5, c=0 ez da detektatu/25 g (2010/1/1era arte, ez agertzea 10 g-tan)	Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktueta, balio-bizitzan. 2073/2005 Erregelamenduak estatu kideei 2010/1/1era arte salbuespen iragankorra ezartzeko aukera jasotzen du, betiere produktuak estatu kidearen merkatu nazionalen soilik merkaturatzen badira. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaiera. Aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkatarizarako ekoiztako haragi txikituari, baldin eta produktuaren balio-bizitza 24 ordutik beherakoa bada. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> -erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. Ikusi establezimendu txikietako laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea, malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (BOE, 2020/12/10).
Eskorta-hegaztiak ez diren beste hegazti espezie batzuen haragi txikitua, kozinatu ostean kontsumitzera bideratua	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) 229/2019 (EE)	n= 5, c= 2 m = 5 x 10 <sup>5</sup> M = 5 x 10 <sup>6</sup> g.		n= 5, c= 2 m =50 M = 500 g.		n=5, c=0 ez da detektatu/10 g	Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktueta, balio-bizitzan. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaiera. Aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkatarizarako ekoiztako haragi txikituari, baldin eta produktuaren balio-bizitza 24 ordutik beherakoa bada. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> -erako irizpideak ere ezartzen zituen, 1441/07 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenak</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Hegazti-haragiz egindako prestakinak, kozinatuta kontsumitzekoak (Etxeko hegaztien haragiarekin eginiko saltxitxa freskoak, lukainka freskoa, hanburgesak eta abar)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE) erregelamenduak			n=5, c=2, m=500 M=5x10 <sup>3</sup> g edo cm <sup>2</sup>		<i>Salmonella</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g (2010/1/1era arte, ez agertzea 10 g-tan)	853/2004 (EE) Erregelamenduak haragi-prestakinak definitzen ditu: haragi freskoa, zatituriko haragia barne; elikagaiak, ongariak edo gehigarriak gehitu zaizkion haragia; edo muskuluzuntzaren barne-egitura aldatzeko eta, beraz, haragi freskoaren ezaugarriak ezabatzeko nahikoa ez diren eraldaketak jasan dituen. Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktueta, balio-bizitzan. <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapitulu. Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> -erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak.
Gordinik kontsumitzera bideratutako haragi-prestakinak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE) erregelamenduak			n=5, c=2, m=500 M=5x10 <sup>3</sup> g edo cm <sup>2</sup>		<i>Salmonella</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g.	853/2004 (EE) Erregelamenduak haragi-prestakinak definitzen ditu: haragi freskoa, zatituriko haragia barne; elikagaiak, ongariak edo gehigarriak gehitu zaizkion haragia; edo muskuluzuntzaren barne-egitura aldatzeko eta, beraz, haragi freskoaren ezaugarriak ezabatzeko nahikoa ez diren eraldaketak jasan dituen. 640/2006 Errege Dekretuak indargabeturiko 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> -erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak. Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktueta, balio-bizitzan. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapitulu. Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekotzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ziurtatu aplikatzea beharrezkoa den. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5	Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.
Etxeko hegaztiez bestelako espezieen haragi-prestakinak <b>Kozinatuta</b> kontsumitzeko direnak Saltxitxa freskoa, lukainka freskoa, Hanburgesa, hegazti-haragiz egina ez den butifarra freskoa, solomo ontzutua, txitxi-burruntzia)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (E E) 229/2019 (EE) erregelamenduak			n=5, c=2, m=500 M=5x10 <sup>3</sup> g edo cm <sup>2</sup>		<i>Salmonella</i> n=5, c=0 ez da detektatu/10 g	853/2004 (EE) Erregelamenduak haragi-prestakinak definitzen ditu: haragi freskoa, zatituriko haragia barne; elikagaiak, ongariak edo gehigarriak gehitu zaizkion haragia; edo muskuluzuntzaren barne-egitura aldatzeko eta, beraz, haragi freskoaren ezaugarriak ezabatzeko nahikoa ez diren eraldaketak jasan dituen. 1916/1997 Errege Dekretuak <i>S. aureus</i> -erako irizpideak ere ezartzen zituen, 2073/05 Erregelamenduak ezartzen ez zituenak. Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktueta, balio-bizitzan. Aerobioak eta <i>E. coli</i> : fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>E. coli</i> -ra jotzen da, kutsadura fekalaren adierazle gisa. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapitulu. Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.

Elikagaiak	Legedia edo Gomenia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina
Haragi txikitua eta gordinik kontsumitzera bideratutako haragi-prestakinak  Ekoizpen-establezimendu txikiak. Ikusi AESAN dokumentuan aplikazio-eremua.	AESAN dokumentua, 2021/12/17ko Batzorde Instituzionalean onartutakoa.	Haragi txikitua, gainera kolonia aerobioen kontaketa n=5, c=2 m=5 x 105 UKE/g M=5 x 106 UKE/g		Haragi txikitua, gainera  <i>E. coli</i> n= 5, c= 2 m= 50 UKE/g M= 500 UKE/g		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 M eta m Ez da detektatu 25 g-tan  Egokia: ez da detektatu behatutako ezein baliotan Desegokia: laginen batean detektatu da  Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea  Ikusi 6. or. balio-bizitza) n=5 c=0 ez da detektatu/25 g edo/eta n=5 c=0 100, balio-bizitza merkaturatutako produktuetan	<i>Salmonella</i> elikadura-segurtasuneko irizpidea da eta balio-bizitza merkaturatutako produktuei aplikatzen zaie. <i>E. coli</i> eta Aerobio higie-ne-irizpideak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatuko dira.  Kolonia aerobioen irizpidea ez zaio aplikatuko txikizkako merkataritzarako ekoiztutako haragi txikituari, baldin eta produktuaren balio-bizitza 24 orduetik beherakoa bada.  Ikusi dokumentuan emaitzen irizpideak (egokia, desegokia eta onargarria)  <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a>  Ikusi 1086/2020 Errege Dekretuan (BOE, 2020/12/10), aplikatze-koak diren baldintza jakin batzuk arautzen eta malgutzen dira, ikusi 15. art. eta aplikazio-eremua.
Eskorta-hegaztien haragiarekin egindako haragi txikitua edo haragi-prestakinak, kozinatu ostean kontsumitzera bideratuak  Ekoizpen-establezimendu txikiak Ikusi AESAN dokumentuan aplikazio-eremua.	AESAN dokumentua, 2021/12/17ko Batzorde Instituzionalean onartutakoa.	Haragi txikitua, gainera Kolonia aerobioen kontaketa n=5 c=2 m=5 x 105 UKE/g M=5 x 106 UKE/g		Haragi txikitua, gainera <i>E. coli</i> n= 5, c= 2 m= 50 M= 500  Haragi-prestakina k <i>E. coli</i> n= 5, c= 2 m= 500 / g edo cm <sup>2</sup>  M=5.000 /g edo cm <sup>2</sup>		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan. Egokia: ez da detektatu behatutako ezein baliotan Desegokia: laginen batean detektatu da	<i>Salmonella</i> elikadura-segurtasuneko irizpidea da eta balio-bizitza merkaturatutako produktuei aplikatzen zaie. <i>E. coli</i> eta Aerobio higie-ne-irizpideak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatuko dira.  n = lagina osatzen duten unitateen kopurua; c = mikroorganismoaren presentzia duten laginen kopurua  <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a>  Ikusi dokumentuan emaitzen irizpideak (egokia, desegokia eta onargarria)  Ikusi, halaber, 1086/2020 Errege Dekretua (BOE, 2020/12/10), aplikatze-koak diren baldintza jakin batzuk arautzen eta malgutzen dira, ikusi 15. art. eta aplikazio-eremua.



Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak
Kozinatu ostean kontsumitzera bideratutako eskorta-hegaztiak ez diren beste espezie batzuen haragi txikitua eta haragi-prestakinak. Ekoizpen-establezimendu txikiak Ikusi AESAN dokumentuan aplikazio-eremua		Haragi txikitua, gainera kolonia aerobioen kontakteta n=5, c=2 m=5 x 10 <sup>5</sup> UKE/g M = 5 x 10 <sup>6</sup> UKE/g		Haragi txikitua, gainera  <i>E. coli</i> n=5, c=2 m= 50 / g M= 500 / g		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan Egokia; ez da detektatu behatutako ezerein baliotan  Desegokia; laginen batean ageri da	<i>Salmonella</i> elikadura-segurtasuneko irizpidea da eta balio-bizitzan merkaturatutako produktuei aplikatzen zaie.  <i>E. coli</i> eta kolonia aerobioen kontaktetako prozesuen higie-ne-irizpideak dira eta fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatutako dira.  <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/biologicas/reduccion_frecuencias_CI_v1.pdf</a>  Ikusi dokumentuan emaitzen irizpideak (egokia, desegokia eta onargarria)  Ikusi, halaber, 1086/2020 Errege Dekretua (EBAO, 2020/12/10), aplikatzekoak diren baldintza jakin batzuk arautzen eta malgutzen dira

Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak
Gordinik jateko diren haragi-produktuak, kanpoan geratzen dira produktuaren fabrikazio-prozesuak edo produktuaren osaerak <i>Salmonella</i> -arriskua ezabatzen badu (txorizoa, saltxitxioia eta abar)	2073/2005 EE Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g.	1904/1993 Errege Dekretuak haragi-produktu gisa definitzen ditu haragiarekin egindako produktuak –alegia, ebakuntza-azaleraren erdialdean haragi freskoaren ezaugarriak desagertu direla egiaztatzeko tratamendu baten bidez egindakoak–. <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktuaren fasean aplikagarria balio-bizitzan. Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin hazkundera baldin elikagaien a <sub>w</sub> ≤ 0,92 bada. Ikusi 6. orrialdea. (Kontuan izan ondutako hestebete gordinak (saltxitxioia, txorizoa) 4,3/5,7 eta 0,87 inguruko a <sub>w</sub> tartean daudela.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE./g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi irizpidea 6. orrialdean. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991): Txorizo estra: aw 0,872, pH 5,33. Lehen mailako saltxitxioia: aw 0,784, pH 5,43. Sobrasada: aw 0,835, pH 4,65. Urdaiazpiko ondua: aw 0,909, pH 5,99. Zezina: aw 0,859, pH 5,92.  <a href="https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf">https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf</a>  <a href="https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf">https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf</a>
Eskorta-hegaztien haragiarekin egindako produktuak, kozinatu ostean kontsumitzera bideratuak.	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 eta 365/2010 (EE) eta 229/2019 (EE) erregelamendua					<i>Salmonella</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g  (2010/1/1era arte, ez agertzea 10 g-tan)	Ikusi haragi-produktuaren definizioa aurreko atalean.  <i>Salmonella</i> . Aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktua.  Ikusi laginketa-arauak eta -maiztasunak 1441/2007 (EE) Erregelamenduaren 3. kapituluan. Eta 1086/2020 Errege Dekretuaren 15. artikuluan (malgutzekoa), BOE, 2020/12/10. Laginketa mikrobiologikoen maiztasuna murriztea establezimendu txikietan



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> <b>Lizimak</b> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Urdaiazpiko egosia eta urdaiazpiko fianbrea,  Paleta egosia eta paleta-fianbrea  Txerri-giharra egosita eta txerri-giharraren fianbrea	Erreferentzia gisa: 83/6/29 Agindua BOE, 83/7/5 83/12/26 Ebazpena BOE, 84/1/3  83/6/29 Agindua BOE, 83/7/5 83/12/26 Ebazpena BOE, 84/1/3  83/6/29 Agindua BOE, 83/7/5 83/12/26 Ebazpena BOE, 84/1/3		Enterobakterioak :  10 <sup>2</sup> UKE/g  10 <sup>2</sup> UKE/g  10 <sup>2</sup> UKE/g		10 <sup>2</sup> UKE/g  10 <sup>2</sup> UKE/g  10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Salmonella</i> <i>Sigella</i> : Ez da detektatu /25 g  Ez da detektatu /25 g  Ez da detektatu /25 g	Kloruro sulfitoa, erreduktore anaerobio esporulatuak: 10 <sup>2</sup> UKE / g.  Kloruro sulfitoa, erreduktore anaerobio esporulatuak: 10 <sup>2</sup> UKE / g.  Kloruro sulfitoa, erreduktore anaerobio esporulatuak: 10 <sup>2</sup> UKE / g. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1983/06/29ko Aginduko irizpide mikrobiologikoak. 176/2013 Errege Dekretuak beste alderdi batzuk indargabetu zituen, eta, azkenik, erabat indargabeturik geratu ziren haragiaren eratorrien kalitateari buruzko arau onartzen duen ekainaren 13ko 474/2014 Errege Dekretuarekin.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/12/0) 229/2019 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i>  n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Elikagaiak <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elikagaiak hura sortu duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i>  n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Hala badagokio, kontuan hartu behar da erregelamendua berariaz adierazten duela ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktuetan, berriro kutsatzeko aukerarik gabe edo azken ontzian. Ikusi 6. orrialdea
Haragi-kontserbak, ikus kontserben atalean ere, 33. orrialdea.							

Elikagaiak	Legedia edo Gomenioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Lizunak</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Banaskiloak lurreko molusku gasteropodoak	1086/2020 Errege Dekretua BOE 2020/12/19						Lurreko molusku gasteropodoak freskoan merkaturatu ahal izango dira, baldin eta bizirik badaude eta gaixotasun zantzurik ez badute soilik. Gainera, azken kontsumitzaileari bizirik hornitzera bideratutakoak garbi saldu beharko dira, bereziki lurrekoak edo hareakoak badira.
Zereak	Rosario Pascual <i>Microbiología alimentaria</i>	10-10 <sup>5</sup> UKE/g	Koliformeak: 10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup> UKE/g	10-10 <sup>2</sup> UKE/g		<i>Salmonella</i> Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10-10 <sup>4</sup> UKE/g	Lizunen kontaketa: andui ez-toxigenikoak. Rosario Pascual «Microbiología Alimentaria», Diaz Santos argitaletxea, 1992
Zereak malutetan edo hedatuta	Erreferentzia gisa: 1094/87 Errege Dekretua BOE, 87/9/8	10 <sup>4</sup> UKE/g		Ez da detektatu /g		<i>Salmonella</i> Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 UKE/g. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu 1094/1987 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. *Hezetasuna: ez da izango % 12 baino gehiago.
	Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE)						
Garagardoa	CENAN (1982)		Enterobakterioak Ez da detektatu /100ml	Ez da detektatu /100 ml		Lizunak 10 UKE/g	Garagardoei buruzko legeriak ez ditu jasotzen arau mikrobiologikoak, ez indargabeturiko aurreko 53/95 Errege Dekretuak, ez egungo 678/2016 Errege Dekretuak. 678/2016 Errege Dekretuak ezartzen du garagardoa eta maltzako edariei 5,5eko pH-a edo txikiagoa izan behar dutela.
	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldatzeko						
Olorduak A Taldea Janari prestaturak, tratamendu termikodunak eta tratamendu termikogabeak, tratamendu termikogabeak osagaiak dituztenak (entsadifikak, anautzabeteak, sandwichak eta abar).	Erreferentzia gisa: 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12	n=5, c=2 m=10 <sup>5</sup> M=10 <sup>6</sup>	Koliformeak: n=5, c=2 m=10 <sup>3</sup> M=10 <sup>4</sup>	n=5, c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	n=5, c=2 m=10 M=10 <sup>2</sup>	<i>Salmonella</i> n=5, c=0 Ez da detektatu /25 g	Ez da ikertuko aerobio mesofiloen eta enterobakterioen kontaketa guztira, osagai gisa produktu hartzitua edo onduak dituzten janari prestaturak. Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean. Merkaturatzeko, saltzeko edo hornitzeko prest dagoen produktuan hartuko dira laginak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, aldatua. 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu /25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan behar da ezin diotela mesede egin hazkunderai 5 egun baino gutxiagoko balio-bizitzan duten elikagaiak. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>S.aureus</i></b>	<b><i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, <i>Listeria monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
<p>Otorduak B taldea</p> <p>Otordu prestatuak, tratamendu termikodunak (egosiak, gisatuak, erregosiak, arrain-budina, tortillak, frijituak...).</p>	<p>Erreferentzia gisa: 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12</p> <p>2073/2005 (EE) Erregelamendua, aldatua. 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)</p>	<p>n=5, c=2, m=10<sup>4</sup> M=10<sup>5</sup></p>	<p>Koliformeak: n=5, c=2, m=10 M=10<sup>2</sup></p>	<p>Ez da detektatu / g</p> <p>Oharra: errege-dekretuan ez dira aipatzen n eta c</p>	<p>n=5, c=1 m=10 M=10<sup>2</sup></p>	<p><i>Salmonella</i> n=5, c=0</p> <p>Ez da detektatu /25 g</p>	<p>Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean.</p> <p>Merkaturatzeko, saltzeko edo hornitzeko prest dagoen produktuan hartuko dira laginak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.</p> <p>Tratamendu termikoarekin prestatutako janaria zera da, elaborazioan zehar prozesu termiko bat izan duena (tenperatura-igoera), zuzenean edo apur bat berotuta kontsumitu ahal izateko.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan behar da ezin diotela mesede egin hazkunderari, 5 egun baino gutxiagoko balio-bizitza duten elikagaietan. Ikusi 5. orrialdea.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100UKE/g</p>	<p>Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean</p>
<p>Otorduak C Taldea</p> <p>Otordu prestatuak, esterilizatuak</p> <p>Ikus kontserbei buruzko atala, 18. or.</p>	<p>Erreferentzia gisa: 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12</p>						<p>Janari alde horrek tratamendu termiko bat izango du, eta horrek bermatuko du suntsituko direla forma begetatiboak, bakterio patogenoen edo toxigenikoen esporak eta produktua aldarazteko gai diren mikroorganismoak.</p> <p>Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean.</p> <p>135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.</p> <p>Ez da erabilgarria aldian-aldian <i>Listeria monocytogenes</i> ikertzea, izaniko tratamendua dela eta. Ikus kontserbei buruzko atala, 18. or.</p>
<p>Otorduak D taldea</p> <p>Otordu prestatu ontziratutak, barazki gordinekin</p> <p>Ikusi 2073/2005 Erregelamendua</p> <p>Fruta eta barazki zatitua (kontsumitzeko prest). 4. eta 5. sortako barazkiak eta frutak, ikusi hazi ernamuinduak Kimuak 64. orrialdean</p>	<p>Erreferentzia gisa, indargabeturiko 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12</p> <p>2073/2005 (EE) Erregelamendua, honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)</p>	<p>Fabrikazio-eguna n=5, c=2, m=10<sup>5</sup> M=10<sup>6</sup></p> <p>Iraungitze-eguna n=5, c=2, m=10<sup>6</sup> M=10<sup>7</sup></p>	<p>Fabrikazio-eguna eta iraungitze-eguna n=5, c=2 m=10 M=10<sup>2</sup></p>			<p><i>Salmonella</i> Fabrikazio-eguna eta iraungitze-eguna n=5, c=0</p> <p>Ez da detektatu 25 g-tan</p>	<p>Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean.</p> <p>Merkaturatzeko, saltzeko edo hornitzeko prest dagoen produktuan hartuko dira laginak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 3484/2000 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g</p>	<p><i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan ez dutela <i>Listeria monocytogenes</i> haztea ahalbidetzen 5 egun baino gutxiagoko balio-bizitza duten elikagaietan. Ikusi 5. or.</p>
						<p><i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100UKE/g</p>	<p>Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.</p>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Kontsumorako prest dauden elikagaiak, arrautza gordinak dauzkatenak, kanpoan utzita fabrikazio-prozesuak edo produktuaren konposizioak <i>Salmonella</i> -arriskua ezabatzen duten produktuak. (Ostalaritzan egindako maionesa, ikusi 52. orrialdea; oboproduktuak 53. orrialdean)	2073/2005 (EE) Erregelamendua, hauek aldatua: 1441/2007 (EE) (EBAO, 2007/12/07) eta 229/2019 (EE)					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g edo ml-tan.	<i>Salmonella</i> . Aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak balio-bizitzan. Ikusi ostalaritzan elaboratutako maionesaren atala.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ez dutela eragiten haien hazkundera baldin eta elikagaien aw ≤ 0.92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.
Bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuak, eta erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuak, sei hilabetetik beherako bularreko haurrentzako bideratuak.	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE), 365/2010 (EE) eta 229/2019 Erregelamendua aldatua.		Enterobakterioak n=10 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan  <i>Cronobacter spp.</i>  n=30 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan			<i>Salmonella</i> n=30 c=0 Ez da detektatu 25g-tan  <i>Listeria monocytogenes</i> n=10 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan  Ustezko <i>Bacillus cereus</i> n=5 c=1 m=50 UKE/g M=500 UKE/g	Enterobakterioak. Fabrikazio-prozesuaren azken irizpidea aplikatzeko fasea. Instalazio horretako edozein laginetan enterobakterioak detektatzen badira, orduan analisiak egingo dira <i>Cronobacter spp</i> bilatzeko. <i>Salmonella</i> . Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. <i>Cronobacter spp</i> . Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ustezko <i>Bacillus cereus</i> . Fabrikazio-prozesuaren azken irizpidea aplikatzeko fasea. <i>Listeria monocytogenes</i> : Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Egoera normalean, ez da baliagarria <i>Listeria</i> proba erregularak egitea tratamendu termikoa duten produktuei birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikusi 5. orrialdea.  Oharra: <i>Enterobacter sakazakii</i> berriro sailkatu zuten 2007an, eta <i>Cronobacter spp</i> . izendatu zuten. 229/2019 Erregelamenduaren 3. kontuan hartuzkoa.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>		<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
<p>Dieta-erregimenetarako edo berezietarako janari-prestakinak, bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipen-prestakinak:</p> <p>A) Likido bat gehitu ondoren kontsumitutako produktuak</p> <p>B) Kontsumitu aurretik egosi behar diren produktuak (100 °C)</p> <p>C) Produktu esterilizatuak eta ontzi hermetikoetan edukitakoak</p> <p>D) Kontsumitzeko prest dauden produktuak, honako haueetan sartzen ez direnak: A, B edo C</p>	<p>Erreferentzia gisa bakarrik 2685/76 Errege Dekretua BOE, 76/11/26 eta 867/2008 Errege Dekretua; BOE, 2008/05/30 135/2010 Errege Dekretuak indargabetua</p>	<p>A) 5x10<sup>4</sup> UKE/g</p> <p>B) 2x10<sup>5</sup> UKE/g</p> <p>D) 10<sup>4</sup> UKE/g</p>	<p>A) Koliformeak: Ez da detektatu /0,01 g (ikusita ea egokia den hurrengo lerroen erregelamenduan irizpidea aplikatzea)</p> <p>B) Ez da detektatu /0,001 g</p> <p>D) Ez da detektatu /0,1 g Ikusi hurrengo atalak</p>	<p>A) Ez da detektatu /1 g</p> <p>B) Ez da detektatu /0,1 g</p> <p>D) Ez da detektatu /1 g</p>	<p>A) Ez da detektatu /0,1 g</p> <p>B) Ez da detektatu /0,01 g</p> <p>D) Ez da detektatu /0,1 g</p>	<p>A) <i>Salmonella</i> Ez da detektatu /30 g (ikusita erregelamenduko irizpidea hurrengo lerroetan)</p> <p>B) Ez da detektatu /30 g</p> <p>D) Ez da detektatu /30 g Ikusi hurrengo atalak</p>	<p>A) Lizunak eta legamiak 3x10<sup>2</sup> UKE/g (zerealak dituzten elikagaiak)</p> <p>B) Lizunak eta legamiak 10<sup>3</sup> UKE/g (zerealak dituzten elikagaiak)</p> <p>D) Lizunak eta legamiak 3x10<sup>2</sup> UKE/g (zerealak dituzten elikagaiak)</p>	<p>867/2008 Errege Dekretuak indargabetu egin zuen 72/1998 Errege Dekretua (BOE, 98/2/4) Bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipeneko prestakinak araudi tekniko sanitarioa onartzen duen 867/2008 Errege Dekretuak. 2073/2005 Erregelamendua eta 2685/1976 Errege Dekretuan ezarritako irizpide mikrobiologikoetara igortzen du xedapen gehigarri bakarrean (gaur egun 135/2010 Errege Dekretuak indargabeturik dago errege-dekretu hori). 2010/02/25.</p> <p>C) produktuak: Esterilitate-proba. Sortaren erdia 30 °C-tan 30 egunez eta beste erdia 44 °C-tan 10 egunez. Sabelik ez badago, azken kasu horretan inkubatu 55 °C-tan beste 10 egunez. Inkubazio-aldi hori igaro eta hoztu ondoren, laginek ez dute aldaketarik izango ezaugarri organoleptikoetan. Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea CE 2073/2005 Ikusi 6. or. balio-bizitza)</p> <p>n=5 c=0 ez da detektatu/25 g edo/eta n=5 c=0 100, balio-bizitzan merkaturatutako produktuetan</p>
	<p>Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)</p>					<p><i>Listeria monocytogenes</i> n=10 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan</p>	<p>Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Aplikagarria kontsumorako prest badaude. Erregelamendua dio egoera normalean ez dela erabilgarria tratamendu termikoa duten produktuei proba erregularrak egitea birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikusi 5. orrialdea.</p>	

Jarraipeneko prestakin deshidratatuak	2073/2005 (EE) Erregelamendua, 1441/2007 (EE) Erregelamendua eta 229/2019 (EE) Erregelamendua		Enterobakterioak n=5 c=0 Ez da detektatu 10 g-tan			<i>Salmonella</i> n=30 c=0 ez da detektatu/25 g  Oharra; (baloratu <i>Listeria monocytogenes</i> irizpidea 2073/2005 (EE) Erregelamenduan, <i>L. monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g. Ikusi 6. or.)	<i>Salmonella</i> irizpidea aplikatzeko fasea, balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Fabrikazio-prozesuko irizpide enterobakteriazeoak, fabrikazio-prozesuaren amaieran. <i>Cronobacter spp</i> ; ikusi Osasun, Gizarte Zerbitzu eta Berdintasun Ministerioaren 2013ko ekainaren 25eko interpretazio-oharra, bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuetan eta 6 hilabetetik beherako bularreko haurrentzako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuetan segurtasun-irizpidea aplikatzeko. Oharra: <i>Enterobacter sakazakii</i> berriro sailkatu zuten 2007an; eta <i>Cronobacter spp.</i> izendatu zuten. 229/2019 Erregelamenduaren 3. kontuan hartuzkoa.
---------------------------------------	---	--	---	--	--	--	---

Elikagaiak	Legedia edo Gomenia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Listeria</i> , <i>etabeste hainbat</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak.
E-120 gorrimina. Ikusi gehigarrietan.							
Gozagarriak eta espeziak (ikusi espezien atala ere)	Erreferentzia gisa: 2242/84 Errege Dekretua BOE, 84/12/22 BOE, 85/4/13			10 UKE/g		<i>Salmonella</i> Ez da detektatu /25 g	Sulfito-erreduktoreak: 10 <sup>3</sup> UKE/g eta patogenorik ez agertzea. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu 2242/1984 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. 2242/1984 Errege Dekretuaren eranskinean ezartzen da produktu amaituen 43 aldaeren hezetasun % maximoa.
	Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dezaketela eragin <i>Listeria</i> haztea baldin eta elikagaien $a_w \leq 0,92$ . Ikusi 6. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi 6. orrialdea.
Konfiturak, jaleak, gaztaina-krema eta fruta-marmelada.	863/03 Errege Dekretua BOE, 03/7/5						Legediak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. 03/7/5eko 863/03 Errege Dekretuak ezartzen du elikagai talde horrek bete egin behar dituela 2420/1978 Errege Dekretuak araututako landare-kontserbak egiteko eta saltzeko araudi tekniko-sanitarioan ezarritako betekizun sanitarioak.
	Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) (EBAO, 2007/12/07) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta $a_w \leq 0,92$ edo $pH \leq 4,4$ . Ikusi 6. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella, Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak.
Kontserbak oro har landare- eta animalia-jatorria eta jaki esterilizatuak	Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete bakarrik aplikatuko da. Kontuan hartu behar da egoera normaletan ez dela erabilgarria tratamendu termikoa jasotzen duten produktuetan proba erregularrak egitea birkutsatzeko aukerarik gabe, eta beste batzuk. Ikusi 6. orrialdea.
Legediekin ez ditzuten muga mikrobiologikoen arauak	Legediekin ez ditzuten muga mikrobiologikoen arauak	Landare-kontserbei buruzko 2420/1978 Errege Dekretuaren arabera, tratamendu teknikoari dagokionez, esterilizazio industrial edo teknikoaren bidez, berratu behar da, Espainiako Elikagai Kodeak dioen arabera. Hauexek dira 2005/09 artikuluko: «Prozesu honen bidez, bileratze baldintza normaletan elikagaien alterazioak sortzeko gai diren mikroorganismoen bizimodu guztiak suntsitzen edo inaktibatzen dira denbora jakin batez».					
Oharra: ikusi arrain kontserbak eta erdi-kontserbak 61. orrialdean	Hala badagokio, komenigarria da Elikagaien Teknologia eta Segurtasunerako Zentro Nazionalari kontsulta egitea (Ebroko Laborategia).	<p>Neurri batean indargabetutako landare-kontserbei buruzko 2420/1978 Errege Dekretuaren arabera, esterilizazio termikoa autoklabean edo emaitza berak bermatzen dituen prozesuaren bidez egiten ez den landare-kontserbetan, pH-a ez da izango 4,6 baino handiagoa izango. (Artikulu hori 176/2013 Errege Dekretuak indargabetu zuen.)</p> <p>Informazio gisa, 1904/1993 Errege Dekretua (haragi-produktuak eta animalia-jatorriko beste produktu jakin batzuk ekoizteko eta merkaturatzeko osasun-baldintzak ezartzen dituena). Egun indargabeturik dago. Honako hau dioenean: Enpresak honako hauek kontrolatuko ditu laginketa bidez: Haragi-produktuen kontserbetan inkubazio-probak egiten direla, zazpi egunez 37 °C-ra edo hamar egunez 35 °C-ra, egiaztatzeko hermetikoki itxita ontzietan pasteurizatutako produktuak betetzen dituztela agintaritzaren eskudunak onartutako irizpideak.</p> <p>CENAN 1982: 1.- Alde zaharrik in kubatzea 30°C-tan 30 egunez eta 44°C-tan 10 egunez. Mikroorganismoak ezizatea. 2.- Patogenoik edo haientoxinik ezizatea (botulinikoa). 3.- <i>Bacillaceae</i>: 10 espora / g termooگونkor.</p> <p>CNTA: Elikagaien Teknologia eta Segurtasunerako Zentro Nazionala, Ebroko Laborategia (San Adrián, Nafarroa). 2017;</p> <p>Kontuan hartu behar da gaien adituak balioetsi behar dituela onartzeko edo ez onartzeko irizpideak, baita proba osagarriak egitea ere.</p> <p>Egonkortasun mikrobiologikoaren edo esterilitate komertzialaren proba, NF V 08-408 arauaren arabera. (Alderdi garrantzitsuagoa eta oso beharrezkoa kontserben errutina-analisietan)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inkubazioa 37±2 °C-tan, 7 egunez</li> <li>- Inkubazioa 55±2 °C-tan, 7 egunez (kontserbak, pH &gt; 4,6; eta tomate-kontserbak eta/edo azidifikatuak eta/edo almidoia erantsita daukatenak)</li> <li>- Inkubazio gabeko lekukoa (7 egun giro-tenperatura: 18-25 °C)</li> </ul> <p>Gai adituak baloratu beharrek onarpen-irizpidea. Ezin da egon aldatarik elikagaiaren ezaugarrietan inkubazioan (55 °C-tan, ontzietan ez da onartzen nabartzerik edo puztutako gunerik, ezta jariorik ere, eta lagin inkubatuen eta lekukoaren artean pH-aren gehieneko aldakuntza 0,5 puntukoa da. Susmorik izanez gero, beste proba osagarri batzuk egin behar dira.</p> <p>Egonkortasun-probaren osagarri gisa, mikroorganismo bideragarrien presentzia azter daiteke, honako talde hauek aztertuz: Lagin inkubatua 37 °C-tan eta lekuko-lagina giro-tenperatura edukiz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesofilo aerobioak</li> <li>- Mesofilo anaerobioak</li> <li>- <i>Clostridium</i> sulfito-erreduktoreak (pH &gt; 4,6 duten kontserbetan bakarrik).</li> <li>- Laktobaziloak (pH ≤ 4,6 duten kontserbetan bakarrik).</li> <li>- Lizunak eta legamiak (pH ≤ 4,6 duten kontserbetan bakarrik).</li> </ul> <p>55 °C-tan inkubaturiko lagina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Termofilo aerobioak</li> <li>- Termofilo anaerobioak</li> </ul> <p>Gai adituek balioetsi behar duten onarpen-irizpidea: Balio gomendagarriak &lt; 1 UKE/g edo &lt; 10 UKE/g dira, teknikaren detekzio-mugaren arabera; kasu bakoitzean balioetsi behar da, kontserba batek ez baitu zertan erabat esterila izan. Adibidez, kontserba azidoetan, mesofilo aerobioak eta anaerobioak antzeman daitezke komertzialki esterilak diren laginetan; izan ere, kultibo-inguruneen pH-a (7 inguru) ez da mugatzailea haiek ugaltzeko, baina produktuaren pH-a (≤4,6) bai, ordea.</p>					

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina</b>
Landare kontserbak, EAE. Establezimendu ez-industrialak. Arau teknikoak	19/02/05eko Agindua, EHHA, 2010/02/21						Aginduak autokontrolerako egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu. 4,6ko pH-a edo handiagoa duten landare-kontserbak autoklabean esterilizatuz egingo dira. Tratamendu hori alde batera utzi ahal izango da 4,6tik beherako pH-a duten kontserben kasuan; kasu horretan, operadore ekonomikoak pH hori kontrolatu beharko du 20 °C-tan homogeneizatutako produktuaren gainean. Gutxieneko egiaztapen analitikoak. Egonkortasun-kontrola: AFNOR NF V 08-408 araua (errutina-metodoa)
<b>Erdi-kontserbak, orohar:</b>  Pasteurizatuak (gatzarekin)  Pasteurizatu gabeak, gatz edo olioarekin  Pasteurizatu gabeak, gatzarekin eta ketuak  Oharra: kontserbak eta erdi-kontserbak 32. orrialdean.	CENAN (1982)	10 <sup>4</sup> UKE/g  10 <sup>5</sup> UKE/g  10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak  Ez da detektatu/g  10 UKE/g  10 UKE/g	Ez da detektatu/g  g  Ez da detektatu/g  g  Ez da detektatu/g	Ez da detektatu/g  Ez da detektatu/g  Ez da detektatu/g	<i>Salmonella</i>  Ez da detektatu / 25 g  Ez da detektatu / 25 g  Ez da detektatu / 25 g	<i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: ez da detektatu / g.  <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: ez da detektatu / g.  <i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: ez da detektatu / g.
Gatzagia eta esnearen entzima koagulatzaileak	Erreferentzia gisa: 88/1/14 Agindua BOE, 88/1/20 O.20/2/96. BOE, 96/2/26	10 <sup>5</sup> UKE/g. edo ml.	Enterobakterioak 10 UKE/g edo ml	1 UKE/g edo ml.	Ez da detektatu / g edo ml.	<i>Salmonella Sigella:</i> Ez da detektatu /25 g edo ml Lizunak eta legamiak 10 UKE/g. edo ml.	<i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: 1 UKE/g edo ml. Osasun publikorako arriskutsuak diren mikroorganismo edo toxinarik gabe egon beharko dute. Hauts-prestakin kasuan, gehieneko hezetasuna % 6 m/m-koa izango da. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1988/01/14ko Aginduaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22) 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE) Erregelamenduek aldatua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.



Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria</i> , eta beste hainbat	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Elikadurarako landare-espezieak eta infusioak	3176/83 Errege Dekretua BOE, 83/12/28						Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik.
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan. Zenbatetsi da ezin diola lagundu Listeriaren garapenari, kontuan harturik $a_w \leq 0,92$ dela. Ikusi 6. orrialdea.
Espeziak ( <i>Capsicum spp.</i> , intxaur moskatua, beste hainbat espezia eta belar)	Batzordearen Gomendia, 2004/24/EE		Enterobakterioak n=5 c=1 m=10 M=100			<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu/25 g.	<i>Clostridium perfringens</i> : n=5 c=1 m=100 M=1.000 <i>Bacillus cereus</i> : n=5 c=1 m= 1.000 M= 10.000 Elikagaien 2004ko Kontrol Ofizialeko Programaren kontrol-irizpideak (Batzordearen 2004/24/EE Gomendia, EBAO, 04/1/10).
Fruta eta barazki zatituak (kontsumitzeko prest). (adibideak: entsaladak, 4. sorta; frutak, 5. sorta) Kimuak, ikusi 51. or.	2073/2005 (EE) Erregelamendua Erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2 m=100 M=10 <sup>3</sup>		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>E. coli</i> : aplikagarria produktuetan fabrikazio-prozesuan zehar. <i>Salmonella</i> merkaturatutako produktuetan aplikagarria, balio-bizitzan.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi irizpidea 6. orrialdean
Zatitu eta ontziratutako fruta eta barazkiak (kontsumitzeko prest) EAE ez-industrialak	Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21			n=5, c=2; m=100 U KE/g M=1000 U KE/g		<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu/25 g.  <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan*	Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu.  * <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da $pH \leq 4,4$ edo $a_w \leq 0,92$ duten produktuentzat, $pH \leq 5,0$ eta $a_w \leq 0,94$ duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko balio-bizitza duten produktuentzat.
Barazki eta fruta zukuak, pasteurizatu gabeak (kontsumitzeko prest).	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2 m=100 M=10 <sup>3</sup>		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu. /25 g	Aplikazio-faseak: <i>Salmonella</i> ; balio-bizitzan. <i>E. coli</i> : elaborazio-prozesuaren azken irizpidea aplikatzeko fasea. «Pasteurizatu gabeak» esamoldeak esan nahi du zukuak ez dela pasteurizatu denbora- eta tenperatura-konbinazioen bidez, ez eta baliozkoturiko beste prozedura batzuen bidez ere, <i>Salmonella</i> eta <i>E. coli</i> bakterioen kontrako efektua lortzeko, zeina pasteurizazioaren baliokidea baita. Ikusi 229/2019 Erregelamendua eranskina. Oharra: fruta-zukuei buruzko 1650/91 Errege Dekretuak (BOE, 91/11/8) ez du jasotzen arau mikrobiologikorik.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezakete soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta $pH \leq 4,4$ bada, edo balio-bizitza < 5 egun bada. Ikusi 6. orrialdea
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Lizunak</i> , <i>Listeria</i> , eta beste hainbat	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Barazki eta fruta zukuak, pasteurizatu gabeak EAE, establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak	Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21			n=5, c=2; m=100 UKE/g M=1000 UKE/g		<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu/25 g.  <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan*	Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu.  * <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko balio-bizitza duten produktuentzat. Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urtean laginketa batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.
Informazio gisa, ikusi hauek ere: Otorduak D taldea Otordu prestatu ontziratuak barazki gordinekin	Ikusi janariaren atalean, indargabeturik geratu zen irizpidea 3484/2000 Errege Dekretua BOE, 2001/1/12						
Frutak, berdurak eta barazki izoztuak	Rivas Palas eta beste <i>Alimentaria</i> 1984, 149. zk.	5x10 <sup>5</sup> UKE/g	Koliformeak: 10 <sup>2</sup> - 3 x10 <sup>2</sup> UKE/g:	10 UKE/g	10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Salmonella</i> : Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak: 10 <sup>2</sup> UKE/g	Sulfito-erreduktoreak: 10 UKE/g Aerobio psikrofiloak: 5x10 <sup>5</sup> UKE/g
Berdurak eta barazkiak	Rosario Pascual. <i>Microbiología Alimentaria</i> , 1992	10 <sup>2</sup> -10 <sup>5</sup> UKE/g	Koliformeak: 10 <sup>2</sup> -10 <sup>4</sup> UKE/g	10-10 <sup>2</sup> UKE/g		<i>Salmonella</i> Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10-10 <sup>4</sup> UKE/g. Lizunak: andui ez-toxikogenikoak	Egileak gomendatzen du zerealetarako irizpide bera aplikatzea, orientazio modura. Oharra: 2002/C 216/05 Elikagaien kontrol ofizialerako programak (EBAO, 2002/09/12) intereseko mikroorganismo gisa sailkatzen ditu <i>Salmonella spp.</i> , <i>E. coli</i> O157: H7 eta <i>Listeria monocytogenes</i> .
Wolffia arrhiza edo <i>Wolffia globosa</i> landare freskoak. Hirugarren herrialde bateko elikagai tradizionala	2021/2191 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/12/13)	Kontaketa guztira plakan < 1.000 UKE/g	Enterobakterioen kontaketa guztira < 100 UKE/g	<i>Escherichia coli</i> < 100 UKE/g	<i>Staphylococcus aureus</i> Ez da detektatu 10 g-tan	<i>Salmonella</i> : ez da detektatu 25 g-tan  <i>Listeria m.</i> : ez da detektatu 25 g-tan  Legamia eta lizunen kontaketa guztira: < 100 UKE/g	Wolffia arrhiza edo <i>Wolffia globosa</i> landare freskoak. Hirugarren herrialde bateko elikagai tradizionala da.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella, Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Galleta bakunak (ikusitako pastelek 42. orrialdean)	Erreferentzia gisa: 1124/82 Errege Dekretua BOE, 82/6/4	10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak : Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	<i>Salmonella</i> : Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak: 2x10 <sup>2</sup> UKE/g.	<i>Bacillus cereus</i> : detektatu gabe/g. Gainera, gailetek ez dute parasitorik izango, ez eta mikroorganismo patogenorik edo toxinarik ere. Gehieneko hezetasuna galleta sinpleetan, % 6; bizkotxoetan, gehienez % 10. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu Irizpide mikrobiologikoak, BOE 2010/02/25
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamendua kontsumorako prest dauden elikagaien barruan sartzen ditu, horien bilaketa erregularra erabilgarritasun txikikoa izaki. Ikusi 6. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (R.J. Donaldson eta R. Early 1996) galletak, % 1,5 eta aw 0,10
galleta barrubeteak edo estaliak (ikusitako pastelek 42. orrialdean)	Erreferentzia gisa: 1124/82 Errege Dekretua BOE, 82/6/4	10 <sup>4</sup> UKE/g	Enterobakterioak : 10 UKE/g	Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	<i>Salmonella</i> Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 2x10 <sup>2</sup> UKE/g.	<i>Bacillus cereus</i> : ez da detektatu/g. Gainera, gailetek ez dute parasitorik izango, ez eta mikroorganismo patogenorik edo toxinarik ere. Gehieneko hezetasuna galleta barrubete edo estalietan eta bizkotxoetan: gehienez % 10 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu ditu Irizpide mikrobiologikoak, BOE 2010/02/25
	2073/2005 Erregelamendua Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin hazkundera baldin elikagaien aw ≤ 0,92 bada. Ikusi 6. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 6. orrialdea.
Gelatina jangarriak (ikusitako hurrengo atala, gelatina eta kolagenoa)	Erreferentzia gisa: O.12/3/84. BOE, 84/3/17 Batzordearen erabakia DOCE, 99/11/12	5x10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak : Ez da detektatu /g		0 UKE/g		<i>Clostridium perfringens</i> : ez da detektatu gramoko. Hezetasuna: % 8-13. pH: 4-9 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1984/03/12ko Aginduen irizpide mikrobiologikoak.  Anaerobio sulfito-erreduttoreak (gasik gabe): 10 UKE/g <i>Clostridium perfringens</i> : 0 UKE/g
		10 <sup>3</sup> UKE/g	Koliformeak: 30 °C-tan: 0 UKE/g 45 °C-tan: 0 UKE/10 g				
Gelatina eta kolagenoa	2073/2005 Erregelamendua Hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Salmonella</i> , aplikazio-fasea: balio-bizitzan zehar merkaturatutako produktuak.  Kontsumitzeko prest bada eta <i>Listeria m</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 4. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Koipe-jangaiak (animaliak, begetalak eta anhidrak), minariak eta prestakin koipeak	Erreferentzia gisa: 1011/81 Errege Dekretua BOE, 81/6/1					<i>Salmonella</i> eta arizona 1 UKE/ 50 g Onddoak eta legamia lipolitikoak 10 <sup>2</sup> UKE/g	Zuzenean kontsumitzeko koipe jangarrietarako ezartzen dira mugak. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen 1011/1981 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Kontsumitzeko prest badago eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta elikagaien aw ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikusi 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 5. orrialdean. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández Salguero). Margarina gatzduna: aw 0,894, pH 5,40
<i>Acheta</i> etxe-kilkerra							Ikusi intsektuen atalean, 41. or.
Irin-hana							Ikusi intsektuen atalean, 41. or.
Irinak eta semolak	Erreferentzia gisa: 1286/84 Errege Dekretua BOE, 84/7/6 BOE, 84/8/8	<i>Aerobias mesofila</i> kontaketa (31° C ± 1° C) Gehienekoa 1 × 10 g.		<i>E. coli</i> , Gehienekoa 1 × 10 g.		<i>Salmonella</i> Ez da detektatu /25 g Lizunak Lizunen kontaketa, gehienekoa 1 × 10 g.	Gari irin eta semoletan eta ehotzeko beste produktu batzuetan aplikatzen da. 135/2010 Errege Dekretuak eta egungo Irinen eta Semolen kalitate-arauak indargabetu dituzte 1286/1984 Errege Dekretuko irizpide mikrobiologikoak. 677/2016 Errege Dekretuak hezetasuna adierazten du amaitutako produktuetarako: ≤%15,
	Erregelamendua 2073/2005 (EE) 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Kontsumitzeko prest daudenetan bakarrik izango da aplikatzeko. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ez da erabilgarria aldi-aldi bilatzea. Ikusi 6. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Irina: hezetasuna % 14,0, aw 0,58
Onddo-irina D2 bitaminarekin Elikagai berria.	EB Erregelamendua 2020/1163	Kontaketa guztira plakan ≤ 5.000 UKE	Koliformeak ≤ 10 UKE/g Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. coli</i> ≤ 10 UKE/g	<i>S. aureus</i> ≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan. <i>Listeria monocytogenes</i> , ez da detektatu 25 g-tan. Legamiak eta lizunak ≤ 100 UKE/g	Hezetasuna: ≤ % 10,0 Mikotoxinak Aflatoxinak (hauen batura: B1 + B2 + G1 + G2): < 4 µg/kg

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Izozkiak, ontziratutako izozki likido esterilizatutarako nahasketak eta giroko tenperaturan kontserbatzekoak	Erreferentzia gisa: 618/1998 Errege Dekretua BOE, 98/4/28	Inkubazioa 30 °C, 15 egun  ≤ 10 UKE 0,1 ml-tan					Kontrol organoleptiko normala 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 618/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua Honek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i>  n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Kontsumitzeko prest badago eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkunde baldin eta elikagaien aw ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikusi 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamendua berriaz adierazten du egoera arruntetan ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktuetan, birkutsatzeko aukerarik gabe edo azken ontzian.
Esne-osagaiarik gabeko izozkiak eta izozteko ontziratutako nahasteak	Erreferentzia gisa: 618/1998 Errege Dekretua BOE, 98/4/28	n=5, c=2, m= 10 <sup>5</sup> , M= 5x10 <sup>5</sup>	Koliformeak: (30°-tan) Izozki pasteurizatu n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup>  Izozki ez-pasteurizatu edo pasteurizatu gabeko gehigarria: n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> , M=2x10 <sup>2</sup>		n=5, c=2, m= 10, M= 10 <sup>2</sup>	<i>Salmonella</i> n=5, c=0, m=0 Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 618/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak.  Ez dute izango beste mikroorganismo patogenorik, ezta horien toxinarik ere, kontsumitzaileen osasunari eragiten dion kantitatean. Gainera, ontziratutako nahasketak likido esterilizatuek, giro-tenperaturan kontserbatuak, hau bete behar dute, 15 egun 30 °C-tan inkubatu ondoren: germenen edukia 30 °C-tan (0,1 ml-ko) ≤ 10 UKE/0,1 ml. Pasteurizatu gabeko izozkitzat hartzen dira esnea edo esnekiak gehitu gabe eginiko produktuak, baldin eta pH-a 5,5 edo txikiagoa bada. Errege Dekretuaren arabera, ontziratutako nahasteetan ez da tratamendu termikorik behar izozteko (ur-izozkian eta sorbeteetan), ateratzen den produktuak 4,6 edo gutxiagoko pH-a badu; granizatuen kasuan, pH-a 5,5 edo txikiagoa izango baita. Izozkiak egiteko nahasketak deshidratatuak: % 4ko gehieneko hezetasuna. Erregelamendua esneki-osagaiak dituzten izozkiei soilik ezartzen dizkie irizpide mikrobiologikoak.
	Erregelamendua k 2073/2005 (EE) eta 1441/2007						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g

<b>Elkagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> / <i>Listeria</i> / <i>monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esnekiak dituzten izozkiak. Kanpoan geratzen dira hainbat produktu, baldin eta fabrikazio-prozesuak edo produktuaren osaerak <i>Salmonellaren</i> arriskua desagerrarazten badu.	Erreferentzia gisa: 618/1998 Errege Dekretua BOE, 98/4/28	n=5, c=2, m= 10 <sup>5</sup> , M= 5x10 <sup>5</sup>			n=5, c=2 m=10, M=10 <sup>2</sup>	<i>Salmonella</i> n=5, c=0, m=0 Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 618/1988 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. BOE 2010/02/25.
	2073/2005 Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)		Enterobakterioak n=5, c=2, m=10, M=100 g.			<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Enterobakterioak, fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. <i>Salmonella</i> : merkaturatutako produktuetan, balio-bizitzan.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ezin dio lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Ikusi 6. orrialdea.
Esneki gabe izozkiak. Establezimendu ez-industriak EAE	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Egin beharreko autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta parametroak: <i>Salmonella spp</i> eta enterobakterioak (kanpoan geratzen dira hainbat produktu, baldin eta fabrikazio-prozesuak edo produktuaren osaerak <i>Salmonellaren</i> arriskua desagerrarazten badu) eta <i>Listeria m.</i> , urtean 2 aldiz. (ikusi hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate kopurua (n) 5 izango da
Esneki gabe izozkiak. Industriak ez diren establezimenduak, Euskal Autonomia Erkidegoa.	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: <i>Listeria m.</i> , urtean bitan. (ikusi hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate kopurua (n) 5 izango da
Elkadia-izotza	Erreferentzia gisa: 64/08/16 Agindua; BOE, 64/08/25						Edateko uren baldintza berberak, aldezturik fusiogabeko gero. 176/2013 Errege Dekretuak indargabetzen du 16/8/1964 Agindua.
	Erregelamendua 2073/2005 (EE) eta 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ezin dio lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Ikusi 6. orrialdea.



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Lizinak <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
<b>Intsektua</b> <i>Irin-harra (Tenebrio molitor larba)</i>	2021/882 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/06/02)	Kolonia aerobioen kontaketa guztira ≤ 105	Enterobakterioak (ustezkoa) UKE/g ≤ 10	<i>Escherichia coli</i> ≤ 50	<i>S. aureus</i> koagulasa + ≤ 100 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan <i>Listeria m.</i> ez da detektatu 25 g-tan Lizunak eta legamiak UKE/g ≤ 100 <i>Bacillus cereus</i> (ustezkoak) UKE/g ≤ 100 Anaerobio sulfito-erreduktoreak UKE/g ≤ 30	Termikoki lehortutako irin-har osoa da elikagai berria, hala oso-osoa (galdarraztatu eta labean lehortutako larbak), nola hauts eran (galdarraztatu, labean lehortu eta ehotako larbak). Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak. Hezetasuna (% p/p): 1-8 Mikotoxinak: Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2): ≤ 4 µg/kg B1 Aflatoxina: ≤ 2 µg/kg Deoxinibalenola: ≤ 200 µg/kg A Okratoxina: ≤ 1 µg/kg
<b>Intsektuak</b> <i>Irin-harra (Tenebrio molitor larba)</i> izoztuak, lehortuak eta hauts eran.	2022/169 Erregelamendua (EBAO, 2022/02/09)	Kolonia aerobioen kontaketa guztira (UKE/g) ≤ 105	Enterobakterioak (ustezkoak) (UKE/g) ≤ 100	<i>Escherichia coli</i> (UKE/g) ≤ 50	Estafilokok o koagulasa positiboak ≤ 100	<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan <i>Listeria m.</i> ez da detektatu 25 g-tan <i>Bacillus cereus</i> (ustezkoak) UKE/g ≤ 100 Anaerobio sulfito-erreduktoreak UKE/g ≤ 30 Lizunak eta legamiak UKE/g ≤ 100	Hezetasuna (% p/p) izoztua. 69-75 Lehortua edo hauts eran ≤ 5 Elikagai berria hiru modutan merkaturatzera bideratuta dago: galdarraztatu eta izoztutako <i>T. molitor</i> larba osoak (izoztuta); galdarraztatu eta liofilizatutako <i>T. molitor</i> larba osoak (lehortuta); zeinak birrindu egin baitaitezke (hauts eran). Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak. Mikotoxinak: Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2): ≤ 4 µg/kg B1 aflatoxina: ≤ 2 µg/kg Deoxinibalenola: ≤ 200 µg/kg A okratoxina: ≤ 1 µg/kg Hauen batura: dioxinak eta dioxinen antzeko PCB ≤ 0,75
<b>Intsektua</b> <i>Acheta domesticus</i> etxe-kilkerra. Izoztutakoa edo Lehortua edo hauts eran	2022/188 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/2/11)	Kolonia aerobioen kontaketa guztira: ≤ 105 UKE/g	Enterobakterioak (ustezkoak): < 100 UKE/g	<i>E. coli</i> : ≤ 50 UKE/g	Egoe koagulasa positiboak: ≤ 100 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan <i>Listeria m.</i> Ez da detektatu 25 g-tan <i>Bacillus cereus</i> (ustezkoak) ≤ 100 UKE/g Anaerobio sulfito erreduktoreak: ≤ 30 UKE/g Lizunak eta legamiak ≤ 100 UKE/g	Izoztutakoa; Hezetasuna (% p/p): 76-82 Lehortua edo hauts eran; Hezetasuna (% p/p):: ≤ 5 Elikagai berria: etxe-kilker osoak izoztuta, lehortuta eta hauts eran. «Etxe-kilker» gisa sailkatuko dira <i>Acheta domesticus</i> espezieko ale helduak (kilkerren familiako intsektu espezie bat). Mikotoxinak: Ikusi 73. or., mikotoxinak Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2): ≤ 4 µg/kg B1 aflatoxina (µg/kg): ≤ 2. Deoxinibalenola: ≤ 200 µg/kg A okratoxina: ≤ 1 µg/kg. Dioxinak eta dioxinen antzeko PCB: Hauen batura: dioxinak eta dioxinen antzeko PCB UB, OMS2005 PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g koipea Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak.
<b>Intsektua</b> Oti migratzailea. Izoztuta Lehortua Hauts eran	2021/1975 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/11/15)	Kolonia aerobioen kontaketa guztira (UKE/g) ≤ 105	Enterobakterioak (ustezkoak) UKE/g ≤ 100		Estafilokok o koagulasa positiboak ≤ 100	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella spp.</i> ez da detektatu 25 g-tan Ez da detektatu 25 g-tan <i>Bacillus cereus</i> (ustezkoak) (UKE/g) ≤ 100 Legamiak eta lizunak (UKE/g) ≤ 100	Anaerobio sulfito-erreduktoreak (UKE/g) ≤ 30 «Oti migratzaile» gisa sailkatuko dira <i>Locusta migratoria</i> intsektuaren ale helduak. Elikagai berri hau termikoki prozesatuta dago, eta izoztuta, lehortuta edo hauts eran aurkezten da. Hezetasuna (% p/p) izoztuta 67-73; lehortuta ≤ 5; hauts eran ≤ 5 Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2) (µg/kg) ≤ 4 ≤ 4 ≤ 4 B1 aflatoxina µg/kg izoztua, lehortua edo hauts eran; ≤ 2 Deoxinibalenola µg/kg izoztua, lehortua edo hauts eran; ≤ 200 A okratoxina µg/kg izoztua, lehortua edo hauts eran; ≤ 1 Batura honen gehieneko muga: Dioxina eta dioxinen antzeko PCB EQT PCDD/F-PCB OMS 2005) (pg/g koipea) ≤ 1,2 ≤ 1,2 ≤ 1,2 Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Listeria</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne-industriarako behi-esne gordina (Esnea abeltzaintzako ustiatuegia)	853/2004 (EE) Erregelamendua honako erregelamendu honek aldatua: 1662/2006 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2006/11/18). Ikusi 1086/2020 Errege Dekretua, malgutzekoa	germen kopurua 30 °C-tan: 10 <sup>5</sup> UKE/ml					Germen kopurua, bi hilabetez behatutako batez besteko geometrikoa eta hilean bi lagin gutxienez. Zelula somatikoen kopurua: ≤400.000 ml, 3 hilabetez behatutako batez besteko geometrikoa, gutxienez hilean lagin bat hartuta. 853/2004 Erregelamendua honela definitzen du esne gordina: hiltegiko abereen bular-guruinak sortutakoa, 40 °C-tik gorako tenperaturan berotu ez dena edota tratamendu baliokidea jaso ez duena. Ikusi 1338/2011 Errege Dekretua (BOE, 2011/10/14), irizpideak betetzen ez dituen esne gordina erabiltzeari dagokionez. Ikusi malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretuaren 13. artikulua. Germen-kolonien parametroak eta zelula somatikoen edukia gainditzen dituen esne gordina erabiltzea (heltze-zikloa gehi 60 egun dituzten gaztak eta tratamendu termikoa behar duten esnekiak).
Esne gordina. (Establezimendu ez-industrialak.) Euskal Autonomia Erkidegoa, malgutze-araubidea.	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxienezko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Esne gordina: Zelula somatikoak (behietan), germenak 30 °C-tan eta antibiotiko-hondarrak hilean 2 aldiz. Lagina osatzen duen unitate kopurua (n) 5 izango da
Esnekiak egiteko behi-esnea.	Erregelamendua 853/2004 Erregelamendua, 1662/2006 eta 1020/2008 Erregelamenduek aldatua (EBAO, 2008/10/18)	germen kopurua 30 °C-tan: 3 x 10 <sup>5</sup> UKE/ml					1020/2008 Erregelamendua: esnekiak fabrikatzen dituzten elikagai-enpresetako operatzaileek prozedurak hasi beharko dituzte, tratamendu termikoa jaso baino lehen eta arrisku eta kontrol-puntu kritikoetan oinarritutako prozeduretan zehaztutako onarpen-epaia igaro ondoren, ezarritako irizpidea betetzen dutela bermatzeko.
Termikoki tratatutako behi-esnea, esnekiak prestatzeko erabiltzen dena.	853/2004 Erregelamendua, 1662/2006 eta 1020/2008 Erregelamenduek aldatua (EBAO, 2008/10/18)	germen kopurua 30 °C-tan: 10 <sup>5</sup> UKE/ml					1020/2008 Erregelamendua: esnekiak fabrikatzen dituzten elikagai-enpresetako operatzaileek prozedurak hasi beharko dituzte, tratamendu termikoa jaso baino lehen eta arrisku eta kontrol-puntu kritikoetan oinarritutako prozeduretan zehaztutako onarpen-epaia igaro ondoren, ezarritako irizpidea betetzen dutela bermatzeko.
Termikoki tratatutako behi-esnea, esnekiak prestatzeko erabiltzen dena.	853/2004 (EE) Erregelamendua, 1662/2006 (EE) Erregelamendua aldatua	germen kopurua 30°C-tan 1,5x10 <sup>6</sup> UKE/ml					Bi hilabeteko aldi behatutako batez besteko geometrikoa, gutxienez hilean bi laginekin.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Beste espezie batzuetako esne gordina (ez behia), tratamendu termikorik gabeko esnekiak egiteko	853/2004 (EE) Erregelamendua 1662/2006 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2006/11/18)	germen kopurua 30°C-tan 5x10 <sup>5</sup> UKE/ ml					Germen kopurua: bi hilabeteko aldian behatutako batez besteko geometrikoa, gutxienez hilean bi laginekin. Ikusi 1338/2011 Errege Dekretua (BOE, 2011/10/14), irizpideak betetzen ez dituen esne gordina erabiltzeari dagokionez.
Kontsumitzaileari zuzenean saltzeko esne gordina. Behia Ardia Beste espezie batzuk	Malgutzeari buruzko 1086/2020 Errege Dekretua (BOE, 2020/12/10)	Higiene-irizpideak  Behi-esnea germen kopurua ≤ 50.000, 30 °C/ml. (*) eta zelula somatikoen kopurua ml. ≤ 300.000 (**).  Ardi-esnea germen kopurua ≤ 250.000, 30 °C/ml  Beste espezie batzuetako esnea: germen kopurua ≤ 500.000, 30 °C/ml				Segurtasun-irizpideak  <i>Campylobacter</i> spp. n=5 c=0 ez da detektatu/25 ml.  <i>E. coli</i> STEC O157. n=5 c=0 ez da detektatu/25 ml.  <i>Listeria monocytogenes</i> . n=5 c=0 ez da detektatu/25 ml.  <i>Salmonella</i> . n=5 c=0 ez da detektatu/25 ml.	Segurtasun-irizpideak aplikatzeko fasea; balio-bizitzan merkaturatutako produktua.  Segurtasun-irizpideen analisien emaitzak interpretatzea Emaitza egokia: behatutako balio guztiek bakteriorik ez dagoela adierazten dutenean. Emaitza desagokia: bakterioa gutxienez lagin-unitate batean detektatzen denean. Laginketa-maiztasunak: segurtasun-irizpideen analisiak gutxienez hilean behin egin behar dira.  Higiene-irizpideak (*) Bi hilabetez behatutako batez besteko geometrikoa, hilean bi lagin gutxienez.  (**) Zelula somatikoen kopurua ml ≤ 300.000. Hiru hilabeteko epean behatutako batezbesteko geometrikoa, hilean lagin bat gutxienez harturik, non eta agintaritzak eskudunak ez duen beste metodologiarik zehazten ekoizpen-mailen urtaroko aldakuntzak kontuan hartzeko.  Azken kontsumitzaileari edo txikizkako merkataritzako establezimenduei saltzeko esne gordina ontziratuta aurkeztu behar da beti. Etiketatzeari dagokionez, gainera, berriazko baldintzak ezartzen dira; Iraungitze-data, gehienez ere jetzi eta hiru egunera. Zehaztapena: «Tratamendu termikorik gabeko esne gordina: gutxienez minutu batez irakin ostean bakarrik kontsumitu behar da» eta «1 eta 4 °C bitartean gorde behar da».

<b>Elkizgakiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne gordina, esne gordinaren salmenta zuzena.  (Katalunian)  Mamitisa prebenitzeko programarekin kontrolatu beharreko parametroak Tanke-mamitisa	Dekretua 163/2018, uztailearen 17koa, behi-esnea gordinik saltzeari buruzkoa. Kataluniako Aldizkari Ofiziala, 2018/07/19						Kontrolatu beharreko parametroak. Bikaina, onargarria, onartezina eta maiztasuna: ikusi dekretuan. <i>Streptococcus agalactiae</i> <50 UKE/ml > 50 UKE/ml <i>Staphylococcus aureus</i> <50 UKE/ml 50-150 UKE/ml > 150 UKE/ml Beste <i>Streptococcus</i> batzuk <700 UKE/ml. 700-1.200 UKE/ml. > 1.200 UKE/ml <i>Staphylococcus</i> koagulasa negatiboa <300 UKE/ml. 300-700 UKE/ml. > 700 UKE/ml Kolibaziloen flora (koliformeen kontaketa) <100 UKE/ml 100-400 UKE/ml > 400 UKE/ml. Beste Gram negatibo batzuk, laktosa neg. <200 UKE/ml 200-400 UKE/ml > 400 UKE/ml <i>Prototheca</i> ez da detektatu <50 UKE/ml presentzia > 50 UKE/ml <i>Mycoplasma bovis</i> <50 UKE/ml > 50 UKE/ml sei hilean behin / hilean behin *  * Parametro hori lehenengo aldiz zehaztuko da, eta, negatiboa bada eta birjarpena ustiategi berekoa bada, sei hilean behin kontrolatuko da. Birjarpena kanpokoa bada, maiztasuna hilean behin izango da.  <a href="http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf">http://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf</a>
Esne gordina, esne gordinaren salmenta zuzena.  (Katalunian)	Dekretua 163/2018, uztailearen 17koa, behi-esnea gordinik saltzeari buruzkoa. Kataluniako Aldizkari Ofiziala, 2018/07/19			<i>E. coli</i> , shiga toxinarekin sortzailea edo STEC (Shigatoxin-Producing <i>E. coli</i> ) n=5 c=0 ez da detektatu 25 ml-tan m=M		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu 25 g-tan m=M  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu 25 ml-tan m=M  <i>Campylobacter jejuni</i> eta <i>Campylobacter coli</i> n = 5 c = 0 detektatu gabe 25 ml-tan m=M	Ikusi Dekretuan kontrolen maiztasuna  Beste parametro batzuk: Aflatoxina M1 0,05 (mg/kg) Beruna 0,020 (mg/kg)  Azidotasuna: <18° Dorniz.  Zelula somatikoen kopurua (ml-ko): ≤ 300.000 zelula somatiko/ml, lagin baten batez besteko geometriko mugikorra hilean, hiru hilabetez. Germenen koloniak 30°C-tan (ml-ko): ≤ 50.000 UKE/ml, hilean bi lagineko batez besteko geometriko mugikorra, bi hilabetez. Inhibitzaile-hondarrik ez da detektatu.  <a href="https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf">https://portaldogc.gencat.cat/utillsEADOP/PDF/7667/1687598.pdf</a>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> <b>Lizunak</b> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne pasteurizatua eta beste hainbat esneki likido pasteurizatu (esne kontzentratua, kondentsatua, esne-gain pasteurizatua, eta abar). Ikusi jogurtak, dagokion atal espezifikoan.	2073/2005 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/12/07), 365/2010 Erregelamendua (2010/04/29) 229/2019 (EE)		Enterobakteriazeoak n=5 c=0 10 UKE/g Fabrikazio-prozesuaren amaieran				1441/2007 Erregelamendua berariaz xedatzen du enterobakteriazeoei buruzko irizpidea ez zaiela aplikatuko ondoren elikagaien industria bihurtzeko produktuei. 365/2010 Erregelamendua aldatu egin du enterobakterioen irizpidea (lehengoa 1441/2007 Erregelamendua zehazten zuen, n=5 c=2 m=1 M=5).
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikusi 6. or.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE./g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Kontuan izan behar da ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea tratamendu termikoa duten elikagaietan, birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikusi 6. orrialdea. 1662/2006 (EE) Erregelamendua tratamenduaren baldintzak ezartzen ditu: 72 °C-tan 15 minutuz 63 °C-tan 30 minutuz, edo efektu baliokidea duten beste batzuk eta erreakzio fosfatasa alkalino negatiboa. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996): Esne kondentsatua: hezetasuna % 27 eta aw 0,83. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991): Esne kondentsatua: aw 0,84 eta pH 6,39
Esne eta esne-gain pasteurizatua, establezimendu ez-industrialak, EAE	Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoak. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak esne eta esne-gain pasteurizatuan, halakotzat merkaturatu behar denean: enterobakterioak eta <i>Listeria m.</i> , urtean bitan. (Ikusi hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate kopurua (n) 5 izango da  <a href="https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435e.pdf">https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435e.pdf</a>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Esne-hautsa eta serum-hautsa	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), erregelamendu hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)		Enterobakterioak n=5 c=0 10		Estafilokokoko koagulasa + n=5  c=2 m=10 M=100	<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	Estafilokokoei eta enterobakterioei buruzko irizpideak ez dira aplikagarriak elikagaien industrian ondoren bihurtu behar diren produktuatarako.  Irizpideak aplikatzeko faseak:  Enterobakterioak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen dira.  Estafilokokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen dira. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egin beharko dira.  Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, ez da detektatu 25 gramotan, merkaturatutako produktuen balio-bizitzan. Erreferentzia-metodoa: estafilokokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.  <i>Salmonella</i> , merkaturatutako produktuaren aplikagarria balio-bizitzan.  Erregelamendua baztertu egiten du salmonellarako irizpide hori, baldin eta fabrikatzaileak, agintari eskudunen nahierara, frogatu badezake ez dagoela <i>Salmonella</i> izateko arriskurik produktuaren aw-a dela eta.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> : Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Zenbatesten da elikagai horrek ez diola laguntzen haren garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Kontuan hartu behar da bularreko haurren erabilerarako aukera. Ikusi 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996): Esne-hautsa, hezetasuna % 3,5 eta aw 0,20.
							Esne deshidratatuen eta esne-hautsen kalitate-arauak (BOE, 2003/08/02) % 5eko gehieneko hezetasuna ezartzen du m/m.
Esne esterilizatua eta UHT esnea	2073/2005 Erregelamendua, honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100UKE/g	Aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikusi 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamendua berariaz adierazten du egoera arruntetan ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktuaren, birkutsatzeko aukerarik gabe edo azken ontzian.
Esnea UHT esnea (Aurrekoaz gainera)	2073/2005 (EE) Erregelamendua 1662/2006 853/2004 (EE) Erregelamendua aldatzen duena UHT esnari bakarrik egiten dio erreferentzia	Egonkortasun mikrobiologikoa, 15 egunez 30 °C-tan inkubatu ondoren edo 7 egunez 55 °C-tan.				<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g Ikusi aurreko atala	1662/2006 Erregelamendua adierazten duenez, tenperatura ultra altuko tratamendua (UHT) egiteko: <ul style="list-style-type: none"> <li>tenperatura altuko bero-fluxu jarraitua ematen da denbora-tarte labur batean (gutxienez 135 °C denbora-tarte egoki batean), ez dadin geratu mikroorganismo edo espora bideragarriak, ondoren giro-tenperaturan eta ontzi aseptiko itxi batean gordetako produktu batean ugaltzeko modukorik.</li> </ul> Tratamendu hori nahikoa izatea produktuen egonkortasun mikrobiologikoa bermatzeko 15 egunez 30°C-tan eginiko inkubazio-aldi batean ontzi itxi batean (edo 7 eguneko 55 °C-tan ontzi itxi batean), edo tratamendu termiko egokia aplikatu dela egiaztatzen duen beste edozein metodo erabili ondoren.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Linak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Esne gordinarekin edo pasteurizazioa baino tratamendu termiko txikiagoa duen esnearekin egindako gazta (esne gordinarekin egindako Mantxako gazta, Idiazabal gazta, esne gordinez eginiko Torta del Casar, Roquefort gazta eta abar).	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07), 229/2019 (EE)				Estafilokoko koagulasa (+) n=5  c=2 m =10 <sup>4</sup> , M= 10 <sup>5</sup>	<i>Salmonella</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Salmonellaren</i> irizpideari dagokionez: Alde batera geratzen dira produktuak, baldin eta fabrikatzaileak erakuts badezake, agintari eskudunen nahierara, ez dagoela <i>Salmonella</i> izateko arriskurik produktuaren heltze-denbora eta, hala badagokio, aw-a aintzat hartuta.  Irizpideak aplikatzeko faseak: <i>Salmonella</i> merkaturatutako produktuetan, balio-bizitzan. Estafilokoko koagulasa positiboak fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da, <i>S. aureus</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egin beharko dira. Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, ez da detektatu 25 gramotan, merkaturatutako produktuen balio-bizitzan. Erreferentzia-metodoa: estafilokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5, c=0 100 UKE/g Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea. Informazio modura, hainbat gaztaren ur jarduera (Rüegg and Blanc, 1981) Appenzeller gazta: aw 25 °C, 0,962, desbideratze estandarra 0.011. Brie gazta: aw 25 °C, 0,980, desbideratze estandarra 0.006 Camembert gazta: aw 25 °C, 0,982, desbideratze estandarra 0.008. Cottage gazta: aw 25 °C, 0,988, desbideratze estandarra 0.006 Edam gazta: aw 25 °C, 0,960, desbideratze estandarra 0.008. St. Paulin gazta: aw 25 °C, 0,968, desbideratze estandarra 0.007 Parmako gazta: aw 25 °C, 0,917, desbideratze estandarra 0.012 Informazio gisa: aw eta pH ur-: jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona y J Fernández Salguero): Erronkariko gazta: aw 0,860 eta pH 5,49. Mantxako gazta oliotan: aw 0,884 eta pH 5,11 Cabrales gazta: aw 0,905, pH 6,45. Beste Cabrales batzuk: aw 0,900, pH 5,65.	
						Oharra: Elikagaien kontrol ofizialerako programari buruzko Batzordearen 2004/24/EE Gomendioak (EBAO, 2003/12/19), gainera, esne gordinez edo ore bigunez egindako gaztak kontrolatzeko mikroorganismo gisa adierazten zuen <i>Campylobacter</i> termofiloen azterketa; n = 5, c = 0, eta ez da detektatu 25 g-tan.	
Esne gordinarekin egindako gazta ondua (Establezimenduz-industriak) EAEn	Arau teknikoa, Agindua, EHAA, 2018/01/26 Zuzenketa, 2018/03/14.					Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Esne gordinarekin egindako gazta ondua; Estafilokoko koagulasa (+) (*), <i>Listeria m.</i> eta <i>Salmonella spp.</i> urtean bi aldiz. (ikusi hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera) Laginketa osatzen duen unitate kopurua (k) 5ekoa izango da. (* ) Estafilokoko kopurua maximoa izatea aurreikusten den fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. 105 UKE/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta sortak toxina estafilokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu.	

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> / <i>Listeria</i> / <i>monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Esne gordinarekin egindako gazta ondua Establezimendu ez-industrialak (maltzearaubidea). EAEh	Arau teknikoa, Agindua, EHAA, 2018/01/26 Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Esne gordinarekin egindako gazta ondua; Estafilokoko koagulasa + (*), <i>Listeria m.</i> eta <i>Salmonella spp.</i> urtean bi aldiz. (ikusi hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera) Laginketa osatzen duen unitate kopurua (k) 5ekoa izango da. (*). Estafilokoko kopurua maximoa izatea aurreikusten den fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. 105 UKE/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta sortak toxina estafilokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu. <a href="https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435e.pdf">https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2018/01/1800435e.pdf</a>
Pasteurizazio baina tratamendu termiko bikiagoa duten esnearekin egindako gaztak	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07). eta 229/2019 (EE)			n=5 c =2 m = 10 <sup>2</sup> M= 10 <sup>3</sup> Tratamendu termikoa jaso duten esnez edo serumez egindako gaztetan (*)	Estafilokoko koagulasa (+) n=5 c =2 m = 10 <sup>2</sup> M= 10 <sup>3</sup>	<i>Salmonella</i> n=5 c=0 Ez da detektatu 25 g-tan	(*). Erregelamenduen tratamendu termikoa jaso duten esnez edo serumez egindako gazten <i>E. coli</i> irizpidea baino ez du arautzen, eta ez du zehazten tratamendu termikoaren mota.  Araudiak dioenez, <i>E. coli</i> -ra jotzen da higie-ne-mailaren adierazle gisa.  Irizpideak aplikatzeko faseak:  <i>E. coli</i> : Une horretan, fabrikazio-prozesuan zehar, <i>E. coli</i> kopurua maximoa izango dela aurreikusten denean ( <i>E. coli</i> garatzea ahalbidetzen ez duten gaztetan, zenbaketarik altuena heltze-hasieran izaten da, eta hazkuntza erraztu dezaketen gaztetan, berriz, normalean heltze-amaieran).  Estafilokoko koagulasa positiboak: <i>S. aureus</i> kopuru handiena izatea espero den fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da.  Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokozikoak topatzeko probak egingo dira. Enterotoxina estafilokozikoak: n = 5, c = 0, ez da detektatu 25 gramotan, merkaturatutako produktuen balio-bizitzan.  Erreferentzia-metodoa: estafilokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.  <i>Salmonella</i> balio-bizitzan.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 5. or.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea.
							Oharra: Elikagaien kontrol ofizialerako programari buruzko Batzordearen 2004/24/EE Gomendioak (EBAO, 03/12/19), gainera, esne gordinez edo ore bigunez egindako gaztak kontrolatzeko mikroorganismo gisa adierazten zuen <i>Campylobacter</i> termofiloen azterketa; n = 5, c = 0, eta ez da detektatu 25 g-tan.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Litzinak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Esnez edo serumez egindako gazta onduak, pasteurizazio edo tratamendu termiko gogonagaduterenak (esne-gainezko gazta, Tetilla, Edam eta abar, esne pasteurizatuz eginak)	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07). 229/2019 (EE)			n=5 c=2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>	Estafilokok o koagulasa (+) n=5 c =2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>		Irizpideak aplikatzeko faseak: <i>E. coli</i> kopuru handiena izatea espero den fabrikazio-prozesuan aplikatzen da (ikus aurreko atala). Araudiak dioenez, <i>E. coli</i> -ra jotzen da higie-mailaren adierazle gisa. Estafilokokoko koagulasa positiboak: <i>S. aureus</i> kopuru handiena izatea espero den fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokokozikoak topatzeko probak egin beharko dira. Enterotoxina estafilokokozikoak: n = 5, c = 0, ez da detektatu 25 gramotan, merkaturatutako produktuen balio-bizitzan. Erreferentzia-metodoa: estafilokokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa. Araudiak dioenez, <i>E. coli</i> -ra jotzen da higie-mailaren adierazle gisa.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun bidezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 4. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea.
Ondu gabeko gazta bigunak (gazta freskoak), esnez edo serumez eginak Pasteurizazioa edo tratamendu termiko sendoagoa (gazta freskoak, gazta zuriak, gaztanbera, gazta urtuak)	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07). 229/2019 (EE)			n=5 c=2 m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>3</sup>	Estafilokok o koagulasa (+) n=5 c =2 m=10 M=100	<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>E. coli</i> : Irizpideak aplikatzeko fasea: <i>E. coli</i> kopuru handiena izatea espero den fabrikazio-prozesua. Ikusi Erregelamendua 5. or. Estafilokokoko koagulasa positiboek dagokien irizpidea <i>S. aureus</i> kopuru handiena izatea espero den fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. Balioak >10 <sup>5</sup> badira, sorta horretan enterotoxina estafilokokozikoak topatzeko probak egin beharko dira. Enterotoxina estafilokokozikoak: n = 5, c = 0, ez da detektatu 25 gramotan, merkaturatutako produktuen balio-bizitzan. Erreferentzia-metodoa: estafilokokoko koagulasa positiboetarako LRC detektatzeko Europako metodoa.  Aplikatzeko fasea: elikagaia ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikusi 5. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi 5. orrialdea.
Termikoki tratatutako esnearekin egindako gazta ondua. (Establezimendu ez-industrialak). (malgutze-araubidea) EAEn	Arau teknikoa, Agindua, EHAA, 2018/01/26 Zuzenketa, 2018/03/14.						Establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa. Autokontrolen gutxieneko maiztasuna eta egin beharreko parametroak: Termikoki tratatutako esnearekin egindako gazta ondua; <i>E. coli</i> , estafilokokoko koagulasa + <i>Listeria m.</i> , urtean 2 aldiz. Termikoki tratatu gabeko esnearekin egindako gazta ondua; <i>E. coli</i> , estafilokokoko koagulasa + (*) <i>Listeria m.</i> , urtean 2 aldiz. (Ikusi hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera). Laginketa osatzen duen unitate kopurua (k) Sekoa izango da. (*) Estafilokokoko kopurua maximoa izatea aurreikusten den fabrikazio-prozesuan jasotako lagina. 105 UKE/g baino balio handiagoak hautematen badira, gazta sortak toxina estafilokokozikoa hautemateko probak bete beharko ditu.



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Izozkiak esne-osagaiekin eta esneki-azkenburuko izoztuak	Ikusi izozkien orrialdeak						
Esnez egindako gurina edo esne-gain pasteurizatua (*)	Erreferentzia gisa bakarrik, indargabeturiko 1679/1994 Errege Dekretua.		Koliformeak 30 °C-tan: n=5 c=2 m=0 M=10			<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu 25 g-tan <i>Listeria</i> n=5 c=0 ez da detektatu/g	640/2006 Errege Dekretuak (2006ko maiatzaren 27ko BOE) indargabetu egiten du 1679/1994 Errege Dekretua. (*) 2073/2005 Erregelamenduak ez du berariaz aipatzen esneki hori (esnez egindako gurina edo esne-gain pasteurizatua); beraz, <i>Listeria m.</i> zerrenda-irizpidea bakarrik aplikatu beharko litzateke.
Esne higienizatuzko gurina	Erreferentzia gisa bakarrik Agindu indargabetua. 1975/01/07		Ez da detektatu 0,1 g-tan			Beste mikroorganismo batzuk Germen patogenorik ez Mikroorganismo lipolitikoak 10 gehienez g-ko. Lizunak: Gehienez 10/g. Legamiak: Gehienez 100/g.	Fosfatasa negatiboaren proba Arau mikrobiologikoaren ordez, gaur egun indargabetuta dauden Errege Dekretuak ezarri ziren (1679/1994 Errege Dekretua, BOE, 1994/09/24; eta 402/1996 Errege Dekretua, BOE, 1996/04/8). Azkenik, 200/2009 Errege Dekretuak erabat indargabetu du 1975eko urtarrilaren 7ko Agindua (2009ko martxoaren 5eko BOE). Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández Salguero). Gurin gazia: aw 0,903 eta pH 5,89
Gurina eta esne-gaina. Pasteurizazioa baino tratamendu termiko txikiagoa duen esne gordinarekin edo esnearekin eginak	2073/2005 Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)			n=5, c=2, m=10 M=100 <i>E coli</i> -ra jotzen da, higieni-mailaren adierazle gisa.		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Irizpideak aplikatzeko faseak: <i>E. coli</i> fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. (Araudiak dioenez, <i>E. coli</i> ra jotzen da higieni-mailaren adierazle gisa). <i>Salmonella</i> merkaturatutako produktuetan, balio-bizitzan.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea.
Esne-gain pasteurizatua (*)	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/07/12 Agindu indargabetua	31 ° ±1° ≤1x10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak guztira ≤1x 10 <sup>1</sup>	Ez da detektatu 1 g-tan	≤1x 10 <sup>1</sup>	<i>Salmonella Shigella</i> : Ez da detektatu 25 g-tan	Beste germen patogeno batzuek ez dute fosfatasa proba negatiborik, eta produktuak ezingo du eduki toxina mikrobiano arriskutsurik. 135/2010 Errege Dekretuak berariaz indargabetutako irizpide mikrobiologikoak. (*) ikusi egungo irizpidea, atal honetan: esne pasteurizatua eta beste esneki likido pasteurizatu batzuk (esne kontzentratua, esne-gain pasteurizatua, eta abar).
Esne-gain esterilizatua	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/07/12 Agindu indargabetua						Ez da mikrobio-hazkunderik egon behar produktuari inkubazio-probak egin ostean: 31 °C ±1 °C eta 55° 72 orduz. 135/2010 Errege Dekretuak berariaz indargabetutako irizpide mikrobiologikoak.
Esne-gain hautsa	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/07/12 Agindu indargabetua	31 ° ±1° ≤1x10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak guztira ≤1x 10 <sup>1</sup>	Ez da detektatu 1 g-tan		<i>Salmonella Shigella</i> : Ez da detektatu 25 g-tan	Bestelako germen patogenorik ez, fosfatasa-proba negatiboa. 135/2010 Errege Dekretuak berariaz indargabetutako irizpideak.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Linuzak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Jogurta	271/2014 Errege Dekretua BOE 2014/04/28						Jogurt pasteurizatueta izan ezik (hartiduraren ondoren), hartidura laktikoa sortzen duten mikroorganismoak ( <i>L. bulgaricus</i> , <i>S. thermophilus</i> ), amaitutako produktuan bideragarriak eta ageri direnak: Gutxienez 1,10 <sup>7</sup> /g edo ml. Era guztietako jogurtetarako: pH ≤ 4,6. 176/2013 Errege Dekretuak partzialki indargabetu zuen 179/2003 Errege Dekretuak onartutako Jogurtaren Kalitate Araua, eta, bereziki, 8,2 eta 8,3 artikulua jasoko ditugu, duten interesagatik: 8,2 Jogurta, fabrikatzen denetik kontsumitzaileak erosten duen arte, 1 °C eta 8 °C arteko tenperaturan edukiko da. 8,3 Jogurta fabrikatzen denetik hogeita zortzi eguneko epean saldu beharko zaio kontsumitzaileari, gehienez ere. 271/2014 Errege Dekretuak erabat indargabetzen du aurreko kalitate araua, 179/2003 Errege Dekretua, otsailaren 14koa, jogurtaren kalitate araua onartzen duena.
	2073/2005 Erregelamendua, honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 365/2010 (EE) 229/2019 (EE)		Enterobakterioak * n=5 c=0 10 UKE/g  Fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzeko			<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dezaketela eragin haztea elikagaiaren pH ≤4,4 bada. Ikusi 6. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Kontuan izan behar da ez dela erabilgarria proba erregularrak egitea tratamendu termikoa duten elikagaietan, birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikusi 6. orrialdea. * Jogurtaren definizioa ez da berariaz aipatzen Erregelamenduan, baina esneki likido pasteurizatuen kategoriakoa da, eta enterobakterioen irizpidea ezartzen da horientzat.
Mami pasteurizatua	Erreferentzia gisa bakarrik, 1983/06/14 Agindu indargabetua eta 1987/05/8 Agindua.	31 ° ±1° ≤1x10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak ≤ 1x10 <sup>2</sup>	≤1x10 <sup>1</sup>	≤1x10 <sup>2</sup>	<i>Salmonella Sigella</i> : Ez da detektatu 25 g-tan	1070/2007 Errege Dekretuak indargabeturiko Agindua  (* ikusi irizpide hori eta alderatu, atal honetan: esne pasteurizatua eta beste esneki likido pasteurizatu batzuk (esne kontzentratua, esne-gain pasteurizatua, eta abar).
	2073/2005 Erregelamendua Honek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE./g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikusi 4. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Kontuan izan behar da ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea tratamendu termikoa duten elikagaietan, birkutsatzeko aukerarik gabe. Ikusi 6. orrialdea.
Esne higienizatuarekin egindako jogurta, mamia eta gurina. Establezimendu ez-industrialak. EAE	Arau teknikoa Agindua, EHAA, 2018/01/26. Zuzenketa, 2018/03/14.						Malgutze-araubideari atxikitako establezimendu ez-industrialei aplikatzeko arau teknikoa Autokontrolen gutxienea maiztasuna eta parametroak: Jogurta, mamia eta gurina; <i>Listeria m.</i> 2 aldiz urtean (ikus hirugarren urtean lagin kopurua murrizteko aukera). Lagina osatzen duen unitate kopurua (n) 5 izango da

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenia</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>S.aureus</i></b>	<b><i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, <i>Listeria</i>, <i>monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Askotariko esnekiak. Behi-esnearen oinarritzko serum-proteina isolatuak. Elikagai berria	2019/1686 Exekuzio-erregelamendua	Aerobio mesofiloen kontaketa: ≤ 10.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. coli</i> : Negatiboa/g	<i>Staph.</i> koagulasa positiboak: Negatiboa/g	<i>Salmonella</i> : Negatiboa/25 g <i>Listeria</i> : Negatiboa/25 g Lizunak: ≤ 50 UKE/g Legamiak: ≤ 50 UKE/g <i>Cronobacter spp</i> Negatiboa/25 g	2019/1686 Exekuzio-erregelamendua aldatu egiten du 2017/2470 Exekuzio-erregelamendua
Askotariko esnekiak: Behi-esnearen oinarritzko serum-proteina isolatuak. Elikagai berria	2018/1632 Exekuzio-erregelamendua	Aerobio mesofiloen kontaketa: ≤ 10.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g	<i>E. coli</i> : Negatiboa/g	<i>Staph.</i> koagulasa positiboak: Negatiboa/g	<i>Salmonella</i> : Negatiboa/25 g <i>Listeria</i> : Negatiboa/25 g Lizunak: ≤ 50 UKE/g Legamiak: ≤ 50 UKE/g <i>Cronobacter spp.</i> : Negatiboa/25 g	Hezetasuna: ≤ % 6,0

Elikagaiak	Legedia edo Gomenia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> / <i>Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Okindegiko legamia, erradiazio ultramoz tratatutakoa. Elikagai berria	2022/196 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/02/14)		Koliformeak: $\leq 10^3/g$	<i>E. coli</i> : $\leq 10/g$		<i>Salmonella</i> : Ez da detektatu 25 g-tan.	Legamia-kontzentratuaren irizpide mikrobiologikoak ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) <a href="https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2022-80186">https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2022-80186</a> Irizpide mikrobiologikoak aurreko erregelamenduko berdinak dira (2018/1018 Erregelamendua - EBAO, 2018/07/19)
Legamia <i>Saccharomyces</i> betaglukoak legamiarenak <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Elikagai berria	2017/2078 Batzordearen Betearazpen Erabakia	Kontaketa guztira plakan < 1.000/g	Enterobakterioak < 100/g Koliformeak guztira <10/g	<i>E. coli</i> ez da detektatu 1 g-tan.	<i>S. aureus</i> ez da detektatu 1 g-tan.	<i>Salmonella spp</i> ez da detektatu 25 g-tan Legamia < 25/g Lizuna < 25/g <i>Bacillus cereus</i> <100/g	
Ostalaritzan eginiko maionesa	1254/91 Errege Dekretua BOE, 91/08/3 EHAA 1989/02/23						Oboproduktu pasteurizatuekin establezimendu publikoetan egindako maionesa: pH $\leq$ 4,2, temperatura $\leq$ 8 °C eta kontserbazio-denbora 24 ordu. Ikusi janari prestatuen legedia: 3484/2000 Errege Dekretua (BOE, 2001/01/12). Ikusi arrautza gordina duten eta kontsumorako prest dauden elikagaiak, 29. or., eta oboproduktuak, 53. or.
Eztia	1049/2003 Errege Dekretua, BOE, 2003/8/5 473/2015 Errege Dekretuak aldatua						Errege Dekretuak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik. Indargabetutako aurreko Aginduak, 83/08/05ekoak (BOE, 83/08/13) hainbat arau mikrobiologiko jasotzen zituen, zeinak informazio gisa aipatzen baititugu: aerobio mesofiloak, $10^4/g$ ; enterobakterioak, ez da detektatu/g; <i>E. coli</i> , ez da detektatu/g. <i>Salmonella Shigella</i> , ez da detektatu 25 g-tan. Lizunak $10^2$ .
	2073/2005 (EE) eta 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Erregelamenduak ezta sartzen du Listeriaren zehaztapan analitikoan aldi-aldi egitea oso erabilgarria ez den elikagaien artean. Ikusi 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera Ralph Early, 1996: Eztia: hezetasuna % 23, eta aw 0,56. Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa Granada 1991. Eztia: aw 0,582 eta pH 4,08

<b>Elikagai berriak</b>	Ikusi Elikagai berriak; Testu bateratua: Batzordearen 2017/2470 (EB) Exekuzio-erregelamendua, 2017ko abenduaren 20koa, Batasuneko elikagai berrien zerrenda ezartzen duena						
Elikagai berriak edo Elikadura-osagaiak	Elikagai berria; Ahabia gorriaren estraktu hautsa. Ikusi «A» Elikagai berria; Kafe-hostoen infusioa. Ikusi «C», kafeak Elikagai berria; Irin-harra ( <i>Tenebrio molitor</i> larba). Ikusi «G», harra. Elikagai berria; Onddo-irina D2 bitaminarekin. Ikusi «I», irina. Elikagai berria; Behi-esnearen oinarritzko serum-proteina isolatuak. Ikusi «E», esnekiak. Elikagai berria; Okindegiko legamia, erradiazio ultramoz tratatutakoa. Ikusi «L», legamia Elikagai berria; <i>Saccharomyces c.</i> legamiaren betaglukoak. Ikusi «L», legamiak Elikagai berria; Arrautza-mintz hidrolizatua. Ikusi «O», oboproduktuak Elikadura-osagai berria. Kurkubi-estraktuak. Ikusi «A», askotarikoak Osagai berria; Prolil-oligopeptidasa. Ikusi «A», askotarikoak					Osagai berriak; Izkira finduen peptido-kontzentratua. Ikusi «A», askotarikoak Elikagai berria; Fenilkapsaizina. Ikusi «A», askotarikoak Elikagai berria; Betaina. Ikusi «A», askotarikoak Elikagai berria; 2'-fukosil-laktosa/difukosil-laktosa. Ikusi «A», askotarikoak Osagai berriak; Soja hartzituaren estraktuak. Ikusi «A», askotarikoak Osagai berriak; Fucosil-laktosa, Hauts-kontzentratua. Ikusi «A», askotarikoak Elikadura-osagaia; <i>Clostridium butyricum</i> (CBM). Ikusi «A», askotarikoak Elikagai berria; Sodio-gatza 3'-sialilaktosa (3'-SL) iturri mikrobianoa. Ikusi «A» Elikagai berria; <i>Synsepalum dulcificum</i> fruitu lehortuak. Ikusi «A», askotarikoak	

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomena</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b><i>E.coli</i></b>	<b><i>S.aureus</i></b>	<b><i>Salmonella</i>, <i>Shigella</i>, <i>Listeria</i>, <i>monocytogenes</i></b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Oboproduktuak, fabrikazio-prozesuan edo produktuaren osakeran salmonella arriskua desagerrarazten duten produktuak izan ezik.  (ikus arautza gordina daukaten produktuak, 22. or., eta ostalaritzako maionesa, 52. or.)	2073/2005 Erregelamendua, 1441/2007 (EE) Erregelamendua aldaturik (EBAO, 2007/12/07). 229/2019 (EE)		Enterobakterioak n=5 c=2 m=10 M=100 g. edo ml.			<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Enterobakterioak, fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzen da. <i>Salmonella</i> merkaturatutako produktuaren aplikagarria balio-bizitzan.  Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekotzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen beharalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 6. orrialdea.  Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Kontuan izan tratamendu teknologikoagatik eta birkutsatzeko ezintasunagatik baliagarria ote den aldiaren aldiaren bilatzea. Ikusi 6. orrialdea.
	Erreferentzia gisa bakarrik, indargabeturiko 1348/1992 Errege Dekretua (BOE 92/12/05)	M= 10 <sup>5</sup>	Enterobakterioak M=10 <sup>2</sup>		Ez da detektatu / g edo ml	<i>Salmonella</i> ez da detektatu/25 g edo ml.	Oharra: 853/04 (EE) Erregelamendua (EBAO, 04/06/25) zehaztapen analitikoak ezartzen ditu azido 3-OH butirikoaren kontzentrazioarako, azido laktikoaren eta oboproduktuetako partikula-hondakin kopururako.  Ez zen argitaratu balioa, ezta tolerantzia analitikoak ere.  640/2006 Errege Dekretua (BOE, 2006ko maiatzaren 27koa) indargabetu zuen 1348/1992 Errege Dekretua. <b>Oilo-arrautzaren zuringoaren lisozima-hidrolizatua</b>
	Arautza-mintzaren hidrolizatua. Elikagai berria (Elikadura-osagarria).	2018/1647 Erregelamendua (EBAO, 2018/11/5)	Organismo aerobioak plakan: ≤ 2.500 UKE/g	Koliformeak: ≤ 10 nmp/g	≤ 5 nmp/g	≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella</i> : Ez da detektatu 25 g-tan Lizunak: ≤ 200 UKE/g Legamia: ≤ 10 UKE/g Espora mesofiloak: ≤ 25 UKE/g Espora termofiloak: ≤ 10 UKE/10 g
<b>Oilo-arrautzaren zuringoaren lisozima-hidrolizatua (elikagai berria)</b>	2020/1559 Erregelamendua (EBAO, 2020/10/27)	Aerobioen kontaketa guztira: < 1000 UKE/g	Enterobakterioak : < 10 UKE/g	<i>Escherichia coli</i> : ez da detektatu 10 g-tan	<i>Staphylococcus aureus</i> : ez da detektatu 10 g-tan	<i>Salmonella spp.</i> : ez da detektatu 25 g-tan <i>Pseudomonas aeruginosa</i> : ez da detektatu 10 g-tan. Legamia eta lizun konbinatuen kontaketa guztira < 100 UKE/g	<b>Oilo-arrautzaren zuringoaren lisozima-hidrolizatua prozesu entzimatik baten bitartez eskuratzen da oiloen arrautzen zuringoaren lisozimatik.</b> <b>Hezetasuna: &lt; % 5</b>
Ogia eta ogi bereziak	Erreferentzia gisa bakarrik, indargabeturiko 1137/84 Errege Dekretua Honek aldatua: 285/1999 Errege Dekretua RD1202/2002  2073/05 (EE) eta 1441/2007 Erregelamendua k.					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Ogiaren kalitate arauak 308/2019 Errege Dekretua eta 1137/1984 Errege Dekretua ez dute jasotzen arau mikrobiologikoen 1202/2002 Errege Dekretua (indargabetua) ghi-enkohezetasun hauek ezartzen zituen: 1.- Mami gogorren ogia (spaniara edo galbera): % 30 2.- Mami biguneko ogia: piezen pisuaren arabera. 400 g baino gutxiago: % 35; 401 eta 500 g artean: % 37; 500 g baino gehiago: % 39. 3.- Ogi berezia: % 40 4.- Ogi berezi integratua: % 42, eta justifikatua: % 45 ere bai. 308/2019 Errege Dekretuaren egungo kalitate arauak ez dute ezartzen ghi-enkohezetasunak.  Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Erregelamendua ogia eta antzekoak sartzen ditu Listeriaren zehaztapen analitikoaren aldiaren aldiaren egitea oso erabilgarria ez den elikagaien artean. Ikusi 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996): Ogia: hezetasuna % 40,0, aw 0,94 <b>Ikusi aurreko orrialdeetan «L»: okindegiko legamia, erradiazio ultramoz tratatutakoa.</b>

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Janari-pastak	2181/78 Errege Dekretua BOE, 75/09/12						Legediak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik Elikadura-pastak hartzitu gabeko ore bat lehortuz lortzen dira, gari gogorretik, erdi-gogorretik edo haren nahasketetatik eratorritako semolinekin edo irinekin eta urarekin nahasturik. Hezetasuna: $\leq 12,5$ , pasta freskoetan izan ezik: $\leq 30$ .
Janari-pastak	2073/2005 Erregelamendua , 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07). 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Pasta (freskoak) <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta hortxata-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundea baldin eta elikagaien aw $\leq 0,92$ edo balio-bizitza 5 egun baino gutxiago bada. Ikusi 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Araudiak Listeriaren bilaketa erregularra erabilgarria ez den elikagaien barruan sartzen ditu elikadura-pasta lehorrak (antzekotasunagatik). Ikusi 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Elikadura-pasta, hezetasuna % 11, aw 0,44
Janari-pastak	2181/78 Errege Dekretua BOE, 75/09/12						Legediak ez du jasotzen arau mikrobiologikorik Elikadura-pastak hartzitu gabeko ore bat lehortuz lortzen dira, gari gogorretik, erdi-gogorretik edo haren nahasketetatik eratorritako semolinekin edo irinekin eta urarekin nahasturik. Hezetasuna: $\leq 12,5$ , pasta freskoetan izan ezik: $\leq 30$ .
	2073/2005 Erregelamendua , 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07). 229/2019 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Pasta (freskoak) <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta hortxata-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundea baldin eta elikagaien a <sub>w</sub> $\leq 0,92$ edo balio-bizitza 5 egun baino gutxiago bada. Ikusi 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Araudiak Listeriaren bilaketa erregularra erabilgarria ez den elikagaien barruan sartzen ditu elikadura-pasta lehorrak (antzekotasunagatik). Ikusi 5. orrialdea. Informazio gisa, hezetasuna eta uraren jarduera (Ralph Early 1996) Elikadura-pasta, hezetasuna % 11, aw 0,44

Elikagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Pastelgintza, opilak eta gozogintza  (ikusi galletak 26. orrialdean)	Erreferentzia gisa, indargabeturiko 2419/78 Errege Dekretua BOE, 78/05/19			Ez da detektatu / g	Ez da detektatu /0,1 g	<i>Salmonella</i> Ez da detektatu 30 g-tan  Lizunak eta legamiak 5x10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Clostridium</i> sulfito erreduktoreak: 10 <sup>3</sup> UKE/g; batez ere osagaietan haragi-deribatua izan ditzaketen produktuetan ikertu beharrekoa. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen 2419/1978 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak (BOE, 2010/02/25), eta gainerakoak, berriz, egungo pastelgintzako 496/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/05/14), zeinak ez baitu aurreikusten irizpide mikrobiologikorik. Informazio gisa: aw eta pH ur-: jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoen komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández Salguero): Txokolatzeko bizkotxoak: aw 0,764 eta pH 6,86. Madalenak: aw 0,790 eta pH 6,87 Gurinezko sobatuak: aw 0,741 eta pH 6,53
Pastelgintza, opilak eta gozogintza	2073/2005 (EE) Erregelamendua Aldaketak: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Pastelak <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elikagaiak hura sortu duen elikagai-erpresaren ustiazailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ezin dutela eragin haien hazkundera baldin eta elikagaien a <sub>w</sub> ≤ 0,92 edo balio-bizitza 5 egun baino gutxiago bada. Ikusi 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan.
Pastelgintza, opilak eta gozogintza EAE	Gozotegien Autokontrol Plan Orokorra, Euskal Autonomia Erkidegoa, 2018ko ekaina		Enterobakterioak, tratamendu termikorako osagaiak: ≤100 UKE Osagaien batek ez badu izan tratamendu termikoa: ≤10.000 UKE			<i>Salmonella spp.</i> ez da detektatu 25 g-tan. <i>Listeria m.</i> ez da detektatu 25 g-tan pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 dutenentzat eta gehienez 5 eguneko balio-bizitza duten produktuentzat, <i>L. monocytogenes</i> ≤ 100 / g	Gozotegien Autokontrol Plan Orokorra, Eusko Jaurlaritzaren Osasun Saila, 2018ko ekaina Gutxieneko egiaztapen analitikoak <i>Salmonella</i> eta <i>L. monocytogenes</i> dira. Egiaztapen analitiko osagarria enterobakterioak dira parametro adierazle gisa. Enterobakterioen zenbaketa: Osagai guztiek tratamendu termikoa izan badute: ≤100 UKE Osagaien batek ez badu izan tratamendu termikoa: ≤10.000 UKE Autokontrol-plan orokorrean ikusi beharreko laginen maiztasuna eta kopurua.
Krema, esne-gain edo merenge edukia duen gozotegia EAE establezimendu ez-industrialak, Autokontrolleko egiaztapen analitikoak	Arau teknikoa, Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21					Autokontrolleko gutxieneko egiaztapen analitikoak <i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan  <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan*  <i>Listeria monocytogenes</i> 100 UKE/g*	Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu izaera industrialak ez duten establezimenduetarako. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu. • <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko balio-bizitza duten produktuentzat. Aginduak kontrol-maiztasunak ezartzen ditu. Historiko bat izan arte, lehen bi urteetan bi laginketa egingo dira urtean produktu-familia bakoitzeko; bi urte horietan lortutako emaitza guztiak egokiak izango balira, laginketa hori urtean laginketa batera murriztu ahal izango da hirugarren urtetik aurrera.
Patata frijituak eta aperitiboko produktuak	Erreferentzia gisa bakarrik 126/89 Errege Dekretu indargabetua BOE, 89/02/8		Enterobakterioak : n=5, c=2, m=0 M=10 n=1, Ez da detektatu / g		n=5, c=2, m=0 M= 10 n=1, Ez da detektatu /g	<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  n=1 Ez da detektatu /25g	Estreptokoko fekalak: n=5, c=2, m=0, M= 10 <sup>2</sup> ; n=1 bada, kontaketa 10 <sup>2</sup> UKE/g baino txikiagoa izango da 135/2010 Errege Dekretuak indargabetzen ditu 126/1989 Errege Dekretuaren irizpide mikrobiologikoak. Azken kontsumitzailearengana ontzi hermetikoetan iristen diren patata frijituak; gehieneko hezetasuna: % 3. Patata frijituak, kontsumitzailearen aurrean ontziratzen direnak; gehieneko hezetasuna: % 3,5. Txerri-azal frijituak, gehieneko hezetasuna: % 3,5 Aperitiboko produktuak, gehieneko hezetasuna: % 5
	2073/2005 Erregelamendua eta 1441/2007					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Zenbatesten da ezin diola lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela.

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizinak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Arrantza-produktu freskoak, gazitu eta prentsatuak, hoztuak eta izoztuak	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/08/15	10 <sup>6</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>3</sup> UKE/g			<i>Salmonella Sigella:</i> Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua. 2074/2005 (EE) Erregelamenduak NBVT maila maximoak ezartzen ditu espezie batzuentzat (azterketa organoleptikoan freskotasunari buruzko zalantzak sortu dituzten eraldatu gabeko arrantza-produktuetarako): 25 mg 100 g haragitan <i>Sebastes sp.</i> eta <i>Helicolenus dactylopterus</i> ; 30 mg pleuronektidoetan, fletana izan ezik; eta 35 mg <i>Salmo Salar</i> , <i>Merlucidae</i> eta <i>Gadidae</i> etan. Lagina gutxienez hiru puntu desberdinetatik hartuko da eta birrintze bidez nahastuko da. Histamina: ikusi dagokion atala 36. orrialdean.
Arrantzaren erdi-kontserba ozpinetan	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/08/15	10 <sup>3</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> UKE/g			<i>Salmonella Sigella:</i> Ez da detektatu / 25 g	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.
	2073/2005 (EE) Erregelamendua, honako hauek aldatua: 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Aztertu aplikatzea merezi duen, pH apala dela eta. Ikusi 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea.
Antxoak Olioia	2073/2005 (EE) Erregelamendua Aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 5. orrialdea. Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 5. orrialdean.
	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/08/15	Aurreinkubazioa 17 °C, 10 egun 10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak Aurreinkubazioa 17 °C, 10 egun Ez da detektatu / g		Aurre-inkubazioa 17 °C, 10 egun Ez da detektatu / g		Aurreinkubazioa 17 °C, 10 egun: 1.- Anaerobio kontaketa: 10 <sup>4</sup> UKE/g. 2.- Ez da detektatu: <i>Clostridium botulinum</i> toxina. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.
Antxoak oliotan Arau teknikoak Kantabria marka Kalitate kontrolatua	Kantabriako Aldizkari Ofiziala, 2014/04/15, arau teknikoaren onartzen duena	Aerobio mesofiloak < 1 x 10 <sup>5</sup> UKE/g.	<i>Enterobacteriaceas</i> < 10 <sup>2</sup> UKE/g.		<i>Staph. aureus</i> < 1 x 10 UKE/g	<i>Listeria monocytogenes.</i> < 100 UKE/g	Anaerobioak < 1 x 10 <sup>4</sup> UKE/g. Uraren jarduera < 0,84 Kloruroak ur-fasean > % 14 Kloruroak > % 9 Hezetasuna < % 55 pH 5,3 - 6,5 Histamina-maila < 200 ppm. (Indarrean dagoen araudiaren aplikazioa) Erabilitako teknika analitikoaren arabera baimendutako tolerantziak ager daitezke Kantabriako «CC Calidad Controlada» marka erabiltzeko arau teknikoak. Antxoak-xerrak oliotan egiteko erdi-kontserbak (Kantabria). GAN/18/2014 Agindua, MED/8/2019 Aginduak aldatua, eta MED/8/2019 Agindu aldatua (Kantabriako Aldizkari Ofiziala, 2019/05/23).



<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomenlea</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> <i>Shigella</i> <i>Listeria</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Molusku kuskubiko biziak eta ekinodermoak, tunikatuak eta itsas gasteropodo biziak	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) Erregelamendua k aldatua (EBAO, 2007/12/07). eta honako erregelamendua honek aldatua: 2015/2285 Erregelamendua (EBAO 2015/12/09) 229/2019 (EE) Erregelamendua eta 2015/2285 (EB) Erregelamendua hutsen zuzenketa (EBAO, 2022/02/17)			n=5 c=1  m: 230 NPM 100 g haragi eta kuskua barruko likidotan  M: 700 NPM 100 g haragi eta kuskua barruko likidotan		<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. <i>E. coli</i> zehazteko, gutxienez 10 animalia bakoitzaren bateratu bat erabiliko da. 229/2019 Erregelamendua ezabatu egin zuen 2073/2005 Legearen aurreko aipamena (adierazten zuen kasu honetan <i>E. coli</i> erabiltzen dela kutsadura fekalaren adierazle gisa). Erregelamendua molusku kuskubiko biziak kontsumitzeko prest dauden elikagaien artean sartzen ditu, eta, egoera normalean, adierazten du ez dela erabilgarria <i>L. monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea. <i>E. coli</i> dagokionez, orain aldatu den aurreko irizpidea hau zen: n=1 c=0 230 NPM kuskua barruko 100 g haragi eta likidotan. Horretaz gainera, hauxe dio 2015/2285 (EB) Erregelamendua (EBAO, 2015/12/09): Emandako mugak aztertutako lagin bakoitzari dagozkio. <i>L. monocytogenes</i> kontsumitzeko prest dauden beste elikagai batzuetan: —egokia, behatutako balio guztiak muga baino txikiagoak edo berdinak badira; —desegokia, behatutako balio guztiak muga baino handiagoak badira. <i>E. coli</i> molusku kuskubiko bizietan eta ekinodermatu, tunikatu eta itsas gasteropodo bizietan: - Egokia, baldin eta behatutako bost balioak 230 NPM edo txikiagoak badira 100 g kuskua barruko haragi eta likidotan, edo behatutako bost balioetako bat 230 NPM edo handiagoa bada 100 g kuskua barruko haragi eta likidotan, baina 700 NPM edo txikiagoa bada 100 g kuskua barruko haragi eta likidotan. - Desegokia, baldin eta behatutako bost balioetako bat 700 NPM baino handiagoa bada 100 g kuskua barruko haragi eta likidotan, edo behatutako bost balioetako bi gutxienez 230 NPM baino handiagoak badira 100 g kuskua barruko haragi eta likidotan. 2015/2285 (EB) Erregelamendua hutsen zuzenketa (EBAO, 2022/02/17). NPM aipamenak zuzentzen ditu. Honako hau jasota dago: ...NPM/100 g...; eta honako hau jaso behar du: NPM/100 g....
Maskor biko moluskuak Itsas biotoxinak	2021/1374 (EB) Erregelamendua eskuordetua, 853/2004 (EE) Erregelamendua aldatzen duena (EBAO, 2021/08/20)						Oharra; Maskor biko molusku bizien itsas biotoxinak, guztizko kopuruen mugak (gorputz osoa edo kontsumitzeko den edozein atal, bereiz): <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32021R1374">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32021R1374</a> a) Moluskuaren toxina paralizatzaileen kasuan («Paralytic Shellfish Poison»: PSP), 800 mikrogramo saxitoxina-diklorhidratoaren baliokide kilogramoko; b) Moluskuaren toxina amnesikoen kasuan («Amnesic Shellfish Poison»: ASP), 20 miligramo azido domoiko kilogramoko; c) Azido okadaikoaren eta dinofisistoxinen kasuan, 160 mikrogramo azido okadaikoaren baliokide kilogramoko; d) Igeltsutoxinen kasuan, 3,75 miligramo igeltsutoxina-baliokide kilogramoko, e) Azaspirazidoen kasuan, 160 mikrogramo azaspirazido-baliokide kilogramoko. Ikusi 2021/1709 (EB) Exekuzio-erregelamendua, 2019/627 (EB) Exekuzio-erregelamendua aldatzen duena, animalia-jatorriko produktuen kontrol ofizialak egiteko xedapen praktikoen uniformeei dagokienez

Erlagziak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Kolidiformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Listeria</i> <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Maskor biko molusku biziak ekoitzi eta berriz instalatzeko eremuen sailkapena	2019/627 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2019/05/17)	% 80tan 230 <i>E. coli</i> , 100 g kusu barruko haragi eta likidotan.	A eremua Gainerako laginen % 20tan ez da gaudituko 700eko <i>E. coli</i> muga, 100 g kusu barruko haragi eta likidotan.	B eremua, arazu aurretik 4.600 UKE	C eremua, arazu aurretik, 46.000 UKE*	Moluskuak ekoizteko eremuak sailkatzeko irizpideak jasotzen ditugu. 2019/627 EB Exekuzio-erregelamendua, giza kontsumorako animalia-jatorriko produktuen kontrol ofizialak egiteari buruzkoa (EBAO, 2019/05/17) 52. art. Maskor biko molusku biziak biltzeko baimenarekin horiek ekoitzi eta berriz instalatzeko guneak sailkatuko dituzte Agintari eskudunek. Sailkapenean A, B eta C motak bereiziko dira, kutsadura fekalaren mailaren arabera. Maskor biko molusku biziak ekoitzi eta berriz instalatzeko eremuen sailkapena egiteko baldintza espezifikoak. Aplikazioa; maskor biko molusku biziak. Itsas ekinodermo, tunikatu eta gasteropodo biziei ere aplikatzen zaie. Ez zaie aplikatzen itsas gasteropodoei eta iragazle ez diren <i>Holothuroide</i> biziei 53. art. A motako eremuei dagozkien baldintzak 1.– Agintari eskudunek A motako eremu gisa sailkatu ahal izango dituzte giza kontsumora zuzenean bideratuta dauden maskor biko molusku biziak biltzeko eremuak. 2.– Eremu horietan jaso eta merkaturatzen diren maskor biko molusku biziak 853/2004 (EE) Erregelamenduaren III. eranskineko VII. ataleko V. kapituluaren ezarritako arau sanitarioak bete beharko dituzte. 3.– Eremu horietatik datozen eta berrikuspen-aldian bildutako maskor biko molusku biziak laginen % 80tan ez da gaudituko 230eko <i>E. coli</i> muga, 100 g kusu barruko haragi eta likidotan. 4.– Gainerako laginen % 20tan ez da gaudituko 700eko <i>E. coli</i> muga, 100 g kusu barruko haragi eta likidotan. 5.– A motako eremu bat mantentzeko definitutako berrikuspen-aldirako emaitzak ebaluatzean, agintaritzaren eskudunek, ikerketa batean oinarritutako arrisku-ebaluazio batean oinarrituta, erabaki ahal izango dute kontuan ez hartzea 100 g kusu barruko haragi eta likidotan 700eko <i>E. coli</i> maila gauditzen duen emaitza anormal bat. 54. artikulua. B motako eremuei dagozkien baldintzak Maskor biko molusku biziak bil daitezke, eta molusku horiek arazketa-zentro batean tratatu edo berriz instalatu ondoren bakarrik merkaturatu ahal izango dira giza kontsumorako, 53. artikuluan aipatutako osasun-arauak betetze aldera. Eremu horietatik datozen maskor biko molusku biziak laginen % 90etan, ez da gaudituko 4.600eko <i>E.coli</i> muga, 100 g kusu barruko haragi eta likidotan. Gainerako laginen % 20tan ez da gaudituko 46.000ko <i>E. coli</i> muga, 100 g kusu barruko haragi eta likidotan. 55. art. C motako eremuei dagozkien baldintzak Agintari eskudunek C motako zona gisa sailkatu ahal izango dituzte maskor biko molusku biziak biltzeko eremuak, eta molusku horiek epe luze batez berriz instalatu ondoren bakarrik merkaturatu ahal izango dira, 53. artikuluan aipatutako osasun-arauak betetze aldera. 2.– Eremu horietatik datozen maskor biko molusku biziak kasuan, ez da gaudituko 46.000ko <i>E. coli</i> muga, 100 g kusu barruko haragi eta likidotan.	

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomentioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<b>E.coli</b>	<b>S.aureus</b>	<b>Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>	
Arrantzako produktu lehor-gazituak, gazituak eta lehortuak	Erreferentzia gisa bakarrik 1991/8/2 Agindua BOE, 91/8/15	10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> UKE/g			<i>Salmonella Sigella:</i> Ez da detektatu /25 g	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.	
	2073/2005 (EE) Erregelamendua 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	a <sub>w</sub> >0.92 bada soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 6. orrialdea.	
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktu guztiak. Ikus irizpidea 6. orrialdean.	
Arrantza-produktu ketuak	Erreferentzia gisa bakarrik, Agindu indargabetua 1991/08/02 BOE, 91/8/15	n=5, c=3, m= 10 <sup>5</sup> , M= 10 <sup>6</sup>  n=1, 10 <sup>6</sup> UKE/g	Enterobakterioak : n=5, c=3, m= 10 <sup>2</sup> , M= 10 <sup>3</sup>  n=1, 10 <sup>3</sup> UKE/g		n=5, c=2, m= 10 <sup>1</sup> / g M=2x10 U KE/g  n=1, 2x10 UKE/ g	<i>Salmonella Sigella:</i> n=5, c=0 m= ez da detektatu/25 g M= 0  n=1, Ez da detektatu 25/g	1.- Metalezko ontzietan, produktu horiek 10 egun lehenago inkubatuko dira 17 °C-tan. 2.- Hutsen paketaturiko ontzietan, produktu horiek 3 egun lehenago inkubatuko dira 17 °C-tan. 3.- Ez da detektatu: <i>Clostridium botulinum</i> toxina.  135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.	
	2073/2005 (EE) Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Ikusi 6. orrialdea.
							<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991; R. Gómez, MA Carmona eta J Fernández). Sardinzar ketua: aw 0,863 eta pH 5,50. Atun ketua: aw 0,895 eta pH 5,84 Hegaluzeta ketua: aw 0,738 eta pH 5,90

Elkagaiak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Izokina, abadira eta beste arrain ketu batzuk	Batzordearen gomendioa 2001/337/EE	n=5, c=2, m= 10 <sup>6</sup> M= 10 <sup>7</sup>	Koliformeak n=5, c=1 m= 1 M= 100	n=5, c=1 m=10 M= 100	n=5, c=2, m=1 M= 10	<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Probak <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak aztertu ahalko ditu.
Sardinzar ketua eta antxoak gatzunetan	Batzordearen gomendioa 2001/337/EE	n=5, c=2, m= 10 <sup>5</sup> M= 10 <sup>6</sup>	Koliformeak n=5, c=1 m= 1 M= 100	n=5, c=1 m= 10 M= 100		<i>Listeria monocytogenes</i> n=5	Probak <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak aztertu ahalko ditu.
Izokin ketua xerratan, hutsean ontziratuta	Batzordearen gomendioa 2001/337/EE	n=5, c=2, m= 10 <sup>6</sup> M= 10 <sup>7</sup>	Koliformeak n=5, c=1 m=1 M= 100	n=5, c=1 m= 10 M= 100	n=5, c=2, m= 10 M= 100	c=0 100 UKE/g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Probak <i>E. coli</i> edo koliforme fekalak aztertu ahalko ditu. Batzordearen 01/04/18ko Gomendioaren erreferentzia-balioak: Arrain ketuzko produktuen kalitate bakteriologikoari buruzko elkagaien kontrol ofizialeko programa koordinatua, 2001erako.
Arrantza-produktu egosiak (krustazeoak eta molusku egosiak ez)	Erreferentzia gisa bakarrik: 1991/8/2 Agindua BOE, 91/8/15	10 <sup>5</sup> UKE/g	Enterobakterioak 10 <sup>3</sup> UKE/g		<i>S. aureus</i> 10 <sup>2</sup> UKE/g	<i>Salmonella Sigella:</i> Ez da detektatu /25 g	Moluskuak eta krustazeoak ez. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua.
Krustazeo eta moluskuak, osorik kozinatua. (lehen egosiak; ikusi hutsen zuzenketa - EBAO, 2019/05/07) Ikusi hurrengo irizpidea buru gabeentzat	2073/2005 Erregelamendua, (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/12/07) 229/2019 (EE) Erregelamendua					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	<i>Salmonella</i> irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Hura hazten lagun badezake aplikatuko da, eta elkagaiak hura ekoitzi duen elkagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Neurtu merezi duen aplikatzea. Ikusi 6. orrialdea. Irizpideak aplikatzeko fasea: Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Ikusi 6. or.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella, Lizunak, Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Oskolik eta maskorrik gabeko krustazeo eta molusku kozinatuen produktuak (Lehen, krustazeo eta molusku kozinatuen produktu zuritu eta burugabeak. Ikusi hutsen zuzenketa - EBAO, 2019/05/07)	2073/2005 Erregelamendua, (EBAO, 2005/12/22), hauek aldatua: 1441/2007 Erregelamendua (EBAO, 2007/12/07) eta hutsen zuzenketa (EBAO, 2016/07/20; eta EBAO, 2019/05/07) 229/2019 (EE) Erregelamendua			n=5, c=2, m=1NMP M=10NMP	Estafilokok oak Koagulasa + n=5, c=2, m=10 <sup>2</sup> M=10 <sup>8</sup>	<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpideak aplikatzeko faseak: <i>E. coli</i> eta estafilokoko koagulasa positiboak, fabrikazio-prozesuaren amaieran aplikatzeko. <i>Salmonella</i> aplikatzeko, balio-bizitzan. <i>Listeria monocytogenes</i> : ez da hauteman 25 g-tan. Hura hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan izan tratamendu teknologikoagatik eta birkutsatzeko ezintasunagatik (ala ez) baliagarria den aldi-aldi bilatzea. <i>Listeria monocytogenes</i> : 100 UKE/g merkaturatutako produktuetan, balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea. Hau dio 1441/2007 Erregelamendua 27. orrialdean, emaitzen interpretazioa: <i>E. coli</i> oskolik eta maskorrik gabeko krustazeo eta molusku kozinatuen produktuak (lehenago, krustazeo eta molusku egosi zuritu eta burugabeak. Ikusi hutsen zuzenketa - EBAO, 2019/05/07). Estafilokoko koagulasa positiboak krustazeo eta molusku kozinatu eta zurituetan. (aurretik, egosi eta zurituak. Ikusi hutsen zuzenketa - EBAO, 2019/05/07). Halaber, definitzen da emaitza noiz den egokia, onargarria edo desegokia.
Kontserbako arrainen produktuak	Erreferentzia gisa bakarrik: 1991/8/2ko Agindua BOE, 91/8/15					2073/2005 (EE) Erregelamendua <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	1.- Flora esporulatuak: 10 <i>Bacillaceae</i> espora, termoeonkorrak, ez patogenoak, ez toxigenoak eta kontserba aldatzeko gai ez direnak. 2.-Toxina botulinikoa: Ez agertzea bilgarriaren eduki osoan. 3.- Hazten den mikroorganismoak ez izatea eta alde aurretik 31 °C±1 °C-tan inkubatuta (30 egunez) eta 44 °C-tan (10 egunez). (Ez da zehazten laginaren pisua.) Fabrikatzaileak egindako analisia: inkubazioa 37 °C-tan 7 egunez edo 35 °C-tan 10 egunez, eta azterketa mikrobiologikoa. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten du osorik 1991/08/02ko Agindua. <i>Listeria</i> irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Erregelamendua berriaz adierazten du ez dela erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea termikoki tratatutako produktuetan, azken ontzian. Ikusi 5. orrialdea.
Histidina-eduki handiarekin lotzen diren arrain-espezietatik datozen arrantza-produktuak.	2073/2005 Erregelamendua, (EBAO, 2005/12/22) 1441/2007 Erregelamendua aldatua (2007/12/07)			Histamina: n= 9 c=2 m= 100 mg/kg M= 200 mg/kg. Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak.			Erregelamendua bereziki aipatzen ditu familia hauek: <i>Scorbridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae</i> eta <i>Scorbridae</i> . Histaminaren emaitzak interpretatzea histidina-eduki handiarekin lotutako arrain-espezietatik datozen arrantza-produktuetan, arrantza-produktuen hartziduraz sortutako arrain-saltsan izan ezik: A) egokia, honako baldintza hauek betetzen badira: 1) behatutako batez besteko balioa ≤ m bada. 2) Behatutako gehieneko c/n balioak m eta M artean badaude. 3) Ez bada ikusten M ren muga gainditzen duen baliorik. B) desegokia, batez besteko balioa m baino handiagoa bada, edo c/n balio baino gehiago m eta M artean badaude, edo behatutako balio bat edo batzuk > M badira.
Arrantzako produktuak (hartzidura bidezko arrain-saltsak izan ezik, ondoren aipatzen baitira), histidina-eduki handiarekin lotutako espezieetatik abiatuta fabrikatutako gatzunetan heltze entzimatikoko tratamendua dutenak (antxoak eta sardinak gazituta, eta abar).	2073/2005 Erregelamendua, 1441/2007 Erregelamendua 1019/2013 Erregelamendua, eta hutsen zuzenketa (EBAO, 2016/07/20)			Histamina: n= 9 c=2 m= 200 mg/kg M= 400 mg/kg. Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak.			Erregelamendua bereziki aipatzen ditu familia hauek: <i>Scorbridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae</i> eta <i>Scorbridae</i> . Histaminaren emaitzak aurreko atalean bezala interpretatzeko. Ikusi 1019/2013 Erregelamenduaren hutsen zuzenketa Europar Batasunaren Aldizkari Ofizialean (2016/07/20).
Arrantza-produktuen hartzidura bidez ekoizitako arrain-saltsa.	2073/2005 Erregelamendua 1019/2013 Erregelamendua eta EBAO, 2016/07/20			1019/2013 Erregelamendua hartzidura bidez ekoizitako arrain-saltsen gaineko atala eranstean dio 2073/2005 Erregelamenduari.			Histamina: n= 1 c= 0 m= M= 400 mg/kg. Balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Histaminaren emaitzak interpretatzea arrantzako produktuen hartziduraz sortutako arrain-saltsan; Egokia, behatutako balioa muga baino txikiagoa edo berdina bada; desegokia, behatutako balioa muga baino handiagoa bada.

Elikagaiak	Legedia edo Gomendia	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> , Lizunak, <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Ontziratutako gazta	Erreferentzia gisa: 1424/83 Errege Dekretua BOE, 83/06/1	2x10 <sup>4</sup> UKE/g					Errege Dekretua: ontziratutako eta kontsumorako prestatutako produktuak ez du gramo bakoitzeko 20.000 germen hutsal baino gehiago izango, eta agente patogenorik gabe egongo da. 135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 1424/1983 Errege Dekretuko irizpide mikrobiologikoak. Mahaiko gatzaren gehieneko hezetasuna: % 0,5 eta sukaldeko gatzetan: % 5
	2073/2005 (EE) Erregelamendua eta 365/2010 Erregelamendua, 2010/04/29					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Kontsumitzeko prest dagoen elikagaia denez, Erregelamenduko <i>Listeria</i> irizpidea aplikatu behar da: Balio-bizitzan zehar merkaturatutako produktuetan aplikatzeko fasea. 365/2010 (EE) Erregelamendua sukaldeko gazta sartu zuen irizpide horri buruzko proba erregularak egitea erabilgarria ez den elikagaien artean. Ikusi 6. orrialdea.
Elikadurako gatzunak	Erreferentzia gisa, 1424/83 Errege Dekretua BOE 83/06/1, 176/2013 Errege Dekretuak indargabetua						Erreakzio azidoa izango dute, eta bakterio-flora bakterio patogenorik gabe egongo da. Erabiltzen diren gatzunak berritu egin beharko dira iodoaren % 10 baino gehiago xurgatzen dutenean 0,1 n.  Informazio gisa, gatz-kontzentrazioa eta ur-jardura (% w/w) (Robinson eta Stokes, 1965). NaCl % 1,15, aw 0,993 NaCl % 2,28, aw 0,986 NaCl % 5,00, aw 0,970 NaCl % 10,46, aw 0,931 NaCl % 12,30, aw 0,916 NaCl % 15,7, aw 0,885 NaCl % 17,4, aw 0,868 NaCl % 18,17, aw 0,860 NaCl % 22,6, aw 0,807
	2073/2005 Erregelamendua Aldaketa: 1441/2007 (EE) 229/2019 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Kontsumitzeko prest dauden gatzunetarako eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatu da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu behar da ez dutela eragiten haien hazkunde baldin eta elikagaien a <sub>w</sub> ≤ 0,92 edo pH ≤ 4,4 bada. Ikusi 5. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi 5. orrialdea.
Mahaiko saltsak:	Erreferentzia gisa: 858/84 Errege Dekretua BOE, 84/05/10	---	Enterobakterioak :			<i>Salmonella</i> eta <i>Shigella</i>	135/2010 Errege Dekretuak (BOE, 2010/02/25) indargabetu egiten ditu 858/1984 Errege Dekretuko irizpide mikrobiologikoak., baina eutsi egiten zaie ezaugarri fisiko-kimikoei, azidotasanari, pH-ari eta beste batzuei.
Tomate frijitua	Hutsen	10 <sup>4</sup> UKE/g	-----			Ez da detektatu /25 g	Tomate frijitua: <i>Bacillus cereus</i> : 10 UKE/g;* pH ≤ 4,6, azidotasuna azido zitrikotan emana: % 0,2 eta 0,86 artean.
Ketchupa	BOE, 84/05/10	10 <sup>4</sup> UKE/g	10 UKE/g			Ez da detektatu /25 g	Ketchupa: pH ≤ 4,0, gehieneko azidotasuna azido azetikotan emana: % 0,9
Maionesa		10 <sup>4</sup> UKE/g	10 UKE/g			Ez da detektatu /25 g	Maionesa industrial: pH ≤ 4,2. Azidotasuna: gutxienez % 0,2, azido azetikotan emana
Saltsa fina		10 <sup>4</sup> UKE/g	10 UKE/g			Ez da detektatu /25 g	Saltsa fina: pH ≤ 4,0 eta azidotasuna % 0,3, azido azetikotan emana.
Ziapa	BOE, 84/12/27	-----	10 UKE/g			Ez da detektatu /25 g	Ziapa: gutxienezko azidotasuna % 1,6 azido azetikotan.
Bestesalsak			10 UKE/g				
(28. orrialdean ostalaritzan eginiko maionesa, 38. orrialdean ikusi histamina hartidura bidez ekoiztutako arrain-saltsetan)	2073/2005 Erregelamendua eta 1441/2007 Erregelamendua (EBAO, 2007/12/07) 229/2019 (EE) Erregelamendua					Saltsa guztietarako <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Kontsumitzeko prest dauden saltsetarako eta <i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatu da, eta elikagaiak hura ekoitzi duen elikagai-empresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ez duela eragiten haztea, pH < 4,4 bada. Ikusi 6. orrialdea.
						Saltsa guztietarako <i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> , Lizunak, <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkinak.</b>
Hazi ernamuinduak  Kimuak (kontsumitzeko prest)	2073/2005 Erregelamendua hauek aldatua: 1441/2007 (EE)  209/2013 Erregelamendua (kimuak, kanalak eta eskorta-hegaztien haragia). eta 229/2019 (EE) Erregelamendua					<i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Aplikazio-fasea: balio-bizitzan zehar merkaturatutako produktuak. 2019/220 Erregelamendua kendu egin zituen ernamuindutako haziak elikagaien zerrendatik, horietan ez baita erabilgarria <i>Listeria monocytogenesi</i> buruzko proba erregularrak egitea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	Irizpidea aplikatzeko fasea: elikagaia ekoizti duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurretik. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 6. orrialdean.
Hazi ernamuinduak, kontsumitzeko prest, eta kimuak EAE Establezimendu ez-industrialak. Arau teknikoak	Agindua, EHAA, 2019/02/05 19/02/21					<i>E. coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Salmonella Spp</i> eta STEC ezabatzeko tratamendu eraginkorra jasan duten kimuak zenbatu gabe. Kontserbazio-epean merkaturatutako produktuei aplikatzekoak. Kimutzat hartuko da haziak ernatu eta uretan edo beste ingurune batean garatzen direnean lortzen den produktua, egiazko hostoak agertu aurretik biltzen dena eta osorik kontsumitzeko erabiltzen dena, hazia barne. Erregelamendua: 2013/208.
						Autokontrolako gutxieneko egiaztapen analitikoak: <i>E. coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4. Ez da detektatu 25 g-tan.* <i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan* <i>Listeria monocytogenes</i> Ez da detektatu 25 g-tan**	Establezimendu ez-industrialak. Arau teknikoak Aginduak autokontrolerako gutxieneko egiaztapen analitiko horiek ezartzen ditu. Aginduak egiaztapenen maiztasunak ezartzen ditu. * <i>Salmonella spp</i> eta STEC ezabatzeko tratamendu eraginkor bat dutenak izan ezik. ** <i>Listeria monocytogenes</i> muga 100 UKE/g izango da pH ≤ 4,4 edo aw ≤ 0,92 duten produktuentzat, pH ≤ 5,0 eta aw ≤ 0,94 duten produktuentzat eta gehienez 5 eguneko balio-bizitza duten produktuentzat.
Hazi ernamuinduak edo kimuak; Hazien eta kimuen alde zurreko proba. Ustiatzaileek egitekoa	209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12)					<i>E. coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 n=5 c=0 ez da detektatu/25 g  <i>Salmonella</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Salmonella Spp</i> eta STEC ezabatzeko tratamendu eraginkorra jasan duten kimuak zenbatu gabe. Hazien sortaren aurreko proba, lagin adierazgarri baten haziak ematz. Agerakien proba, <i>Shiga</i> eta <i>Salmonella spp</i> toxinak sortzen dituen <i>E. coli</i> aukitzeko probabilitatea handiagoa den fasean. Nolanahi ere, emakia hasi eta 48 ordu arte ez. Kimuak ekoizten dituzten enpresen ustiatzaileek egin behar direnak. 209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12) laginak hartzeko eta probak egiteko arau orokorrak ezartzen ditu.
Hazi ernamuinduak edo kimuak; Erabilitako urreztatze-uraren analisia Ustiatzaileek egitekoa	209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12)					<i>E. coli</i> , Shiga toxinen sortzaile (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 eta O104:H4 Ez da detektatu 200 ml-tan. <i>Salmonella</i> Ez da detektatu 200 ml-tan.	Erabilitako urreztatze-uraren analisia, kimuak ekoizten dituzten enpresen ustiatzaileek egin behar direnak. 209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12) laginak hartzeko eta probak egiteko arau orokorrak ezartzen ditu.  209/2013 Erregelamendua (EBAO, 2013/03/12) <a href="https://www.boe.es/doue/2013/068/L00019-00023.pdf">https://www.boe.es/doue/2013/068/L00019-00023.pdf</a>

<b>Elikagaiak</b>	<b>Legedia edo Gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterioak Koliformeak</b>	<i>E.coli</i>	<i>S.aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> , Lizunak, <i>Listeria monocytogenes</i>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkinak.</b>
<b>Koltza-hazien hautsa eta Chia-hazien hautsa</b>	<b>Ikusi «N»</b>						<b>Partzialki deskoipetutako koltza-hazien hautsa eta chia-hazien hautsa, ikusi «EB», Elikagai berriak.</b>
Tea eta deribatuak	Erreferentzia gisa bakarrik: 1354/1983 Errege Dekretua	10 <sup>6</sup> UKE/g		10 UKE/g		<i>Salmonella</i> eta <i>Shigella</i> : Ez da detektatu /25 g  Lizunak: 10 <sup>4</sup> UKE/g	<i>Bacillus cereus</i> : 10 <sup>3</sup> UKE/g 176/2013 Errege Dekretuak indargabetu zituen 1354/1983 Errege Dekretuaren higiene-irizpideak (mikrobiologikoak), 22. artikularekin. Te beltza edo tea: gehieneko hezetasuna % 10
	Erregelamendua k: 2073/2005 (EE) 1441/2007 (EE)					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Zenbatesten da ezin diola lagundu <i>Listeria monocytogenes</i> garapenari, kontuan harturik a <sub>w</sub> ≤ 0,92 dela. Ikusi 6. orrialdea.
Turroi eta mazapanak	Erreferentzia gisa bakarrik: 1167/90 Errege Dekretua BOE, 90/09/26		Enterobakterioak 10 <sup>2</sup> UKE/g	Ez da detektatu / g	Ez da detektatu / g	<i>Salmonella</i> eta <i>Shigella</i> Ez da detektatu /25 g Lizunak eta legamiak 10 <sup>3</sup> UKE/g	Errege Dekretuak turroi eta mazapanetarako gehieneko hezetasuna ezartzen du, besteak beste: Kalitate goreneko turroi gogorra: % 5, estra: % 6,0, estandarra eta popularra: % 7,0. Kalitate goreneko turroi biguna % 4,5, estra % 5,0; Fekula gabeko beste hainbat turroi: % 13, fekuladunak: % 7. 135/2010 Errege Dekretuak indargabetu zituen irizpide mikrobiologikoak (BOE, 2010/02/25).
	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) eta 229/2019 (EE) Erregelamendua k aldatua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 ez da detektatu/25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> hazten lagun badezake soilik aplikatuko da, eta elikagaiak hura ekotzi duen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi aurreko fasean. Kontuan hartu ezin dezaketela eragin halakoak haztea baldin eta elikagaien a <sub>w</sub> ≤0,92. Ikusi 6. orrialdea.
						<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: merkaturatutako produktuak haien balio-bizitzan. Ikusi irizpidea 5. orrialdean. Informazio gisa: aw eta pH ur-jarduera (Espainiako elikadurari buruzko II. jardunaldi zientifikoaren komunikazioa, Granada, 1991): Mazapana: aw 0,740 eta pH 5,48. Xixona turroia: 0,667 eta pH 5,66 Gorringo txigortuzko turroia: 0,806 eta pH 5,52
<b>Ozpinak</b>	Erreferentzia gisa, indargabeturiko 2070/93 Errege Dekretua BOE, 93/12/8					Indargabetutako 2070/1993 Errege Dekretua: ezingo dute eduki horiek sortutako mikroorganismorik edo substantziarik, osasunarentzat arriskutsuak diren kantitateetan biltegitratzeko baldintza normaletan gara daitezkeenik.	Ozpinen kalitateari buruzko egungo 661/2012 Errege Dekretuak aurrekoa indargabetzen du (2070/1993 Errege Dekretua), eta ez du ezartzen irizpide mikrobiologikorik. Azidotasun totala, azido azetikoaren g/l-tan adierazita: 1°. Ardo-ozpina: ≥60 g/l. 2°. Bestelako ozpinak: ≥50 g/l. Hondar-alkohola: Ardo-ozpina: Gehienez 1,5 x 100 V/V. Bestelako ozpinak: Gehienez 0,5 x 100 V/V.
	2073/2005 Erregelamendua 1441/2007 (EE) Erregelamendua					<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 100 UKE/g	Irizpidea aplikatzeko fasea: balio-bizitzan merkaturatutako produktuak. Zenbatetsi da ezin diola lagundu haien garapenari, pH apalagatik. Ikusi 6. orrialdea.



Elikagaiak Askotarikoak	Legedia edo gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterio Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkina.
Elikagai berriak							Ikusi Batzordearen 2017/2470 (EB) Exekuzio-erregelamendua, 2017ko abenduaren 20koa, Batasuneko elikagai berrien zerrenda ezartzen duena.
Elikagai berria, betaina	1294/2019 Erregelamendua	UKE bideragarriak ≤100 g.	Koliformeak, negatiboa/10 g			<i>Salmonella</i> spp., negatiboa/25 g. Legamia. < 10 UKE/g. Lizunak < 10 UKE /g.	pH; 5-7 Hezetasuna: ≤ % 2,0 (anhidra); ≤ % 15,0 (monohidratatua)
Osagai berria. Kurkubi-estraktua	Batzordearen 2013/11/29ko Exekuzio-erabakia	Kontaketa aerobiko bideragarria guztira ≤ 10 <sup>2</sup> UKE/g		Ez da detektatu 1 g-tan	Ez da detektatu 1 g-tan	<i>Salmonella</i> spp. Ez da detektatu 1 g-tan	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , ez da detektatu 1 g-tan.
Elikadura-osagaia: <i>Clostridium butyricum</i>	(EBAO, 2014/12/16)	< 10 <sup>3</sup>		Ez da detektatu 1 g-tan	Ez da detektatu 1 g-tan	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , ez da detektatu 1 g-tan. Legamiak eta lizunak < 10 <sup>2</sup>	<i>Clostridium butyricum</i> (CBM 588) elikadura-osagai izateko baimendu zuten, elikadura-osagarrietan erabiltzeko. Bakterio grampositiboa da, esporak sortzen dituena, nahitaez anaerobikoa, ez-patogena eta ez da genetikoki eraldatua.
Elikagai berria: 2'-fukosil-laktosa/difukosil-laktosa	2019/1979 (EB) Erregelamendua , Honek aldatua:	Mesofila aerobioen kontaketa ≤ 1.000 UKE/g	Enterobakteriaze oak: ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella</i> spp.: Negatiboa/25 g Legamia: ≤ 100 UKE/g Lizunak: ≤ 100 UKE/g	Hondar-endotoxinak, endotoxina-unitateak: ≤ 10/mg Ikusi 2021/50 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/01/25) (erabileraren zabaltzea eta zehaztasunen aldaketa)
Osagai berriak Soja hartzitua areterakina	2017/115 Exekuzio-erabakia (EBAO, 2017/01/24)	Guztira mikroorganism o aerobio bideragarriak <1.000 /g		<i>E. coli</i> Ez da detektatu /25 g		<i>Salmonella</i> spp. Ez da detektatu/25 g <i>Listeria m.</i> Ez da detektatu/25 g Lizunak eta legamiak: <100 /g Bakterio esporulatuak: <10/g	<a href="http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D0115&amp;from=EN">http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017D0115&amp;from=EN</a> Soja hartzitua areterakina hauts zurixka eta usaingabea da.
Osagai berriak Fukosil-laktosa Hauts-kontzentratua  Fukosil-laktosa kontzentratu likidoa	2017/220 Betearazpen Erabakia (EBAO, 2017/11/27)	Kontaketa guztira plakan Hautsean ≤ 104/g  Kontzentratu likidoa ≤ 5.000/g	Enterobakteiroak /koliformeak Hautsean  Detektatu gabe /11 g  Kontzentratu likidoa Detektatu gabe /11 g			Hautsean: <i>Salmonella</i> spp.: negatiboa/100 g <i>Cronobacter</i> spp.: negatiboa/100 g. Endotoxinak ≤ 100 endotoxina-unitate/g Legamiak eta lizunak ≤ 100 /g Kontzentratu likidoa <i>Salmonella</i> spp.: negatiboa/200 ml <i>Cronobacter</i> spp.: negatiboa/200 ml Endotoxinak ≤ 100 Endotoxina-unitateak/ml Legamiak eta lizunak ≤ 50/g	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1531146884385&amp;uri=CELEX:32017D2201">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1531146884385&amp;uri=CELEX:32017D2201</a>  Fukosil-laktosa: Hauts-kontzentratua  Aflatoxinak M1 ≤ 0,025 UKE/g  Fukosil-laktosa. Kontzentratu likidoa; Aflatoxinak M1 ≤ 0,025 µg/kg
Osagai berria Protil-oligopeptidasa	2017/1387 (EB) Betearazpen Erabakia	Organismo aerobioak plakan guztira: ≤ 103UKE/g	Enterobakterioak < 10 UKE/g	<i>E. coli</i> Ez da detektatu /25 g	<i>S. aureus</i> ez da detektatu 10/g	<i>Salmonella</i> : Ez da detektatu/25 g <i>Listeria m.</i> : Ez da detektatu/25 g <i>Pseudomonas</i> : Ez da detektatu/10 g Legamiak eta lizunak guztira ≤ 102/g	Anaerobio sulfito-erreduktoreak ≤ 30 UKE/g Jarduera antimikrobiana Ez da detektatu Mikotoxinak; detekzio-mugetatik behera: Aflatoxina B1, B2, G1, G2 (< 0,25 µg/kg), aflatoxinak guztira (< 2,0 µg/kg), okratoxina A (< 0,20 µg/kg), T-2 toxina (< 5 µg/kg), zearalenona (< 2,5 µg/kg), fumonisina B1 eta B2 < 2,5 µg/kg

<b>Elikagaiak Askotarikoak</b>	<b>Legedia edo gomendioa</b>	<b>Aerobio mesofiloak</b>	<b>Enterobakterio Koliformeak</b>	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<b>Salmonella Shigella Lizunak Listeria monocytogenes</b>	<b>Beste muga batzuk. Iruzkina.</b>
Elikagai berriak; Chia-hazien hautsa	2020/500 Erregelamendua (EBAO, 2020/04/07)	Kontaketa guztira plakan: ≤ 10.000/g	Enterobakterioak : ≤ 100 UKE/g Koliformeak: < 100 nmp/g	<i>E. coli</i> : < 10 nmp/g	<i>S. aureus</i> ≤ 10 UKE/g	<i>Salmonella spp.</i> : Ez da detektatu 25 g-tan <i>Listeria monocytogenes</i> : Ez da detektatu /g Lizunak: ≤ 500 UKE/g Legamiak: ≤ 500 UKE/g	Chia-hazien hautsa ( <i>Salvia hispanica</i> ), partzialki koipegabeta. <i>Bacillus cereus</i> : ≤ 50 UKE/g Hezetasuna ≤ % 9,0
Elikagai berria; <i>Yarrowia lipolytica</i> legamiaren biomasa lehortua eta termoinaktibatua kromoarekin	2020/1822 (EB) Erregelamendua (EBAO, 2020/12/03)	Kontaketa aerobikoa guztira: ≤ 5 x 1.000 UKE/g	Koliformeak ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : ez da detektatu 25 g-tan  Legamiak eta lizunak guztira ≤ 100 UKE/g	<i>Yarrowia lipolytica</i> zelula bideragarriak < 10 UKE/g (hau da, detekzio-muga)  <b>Elikadura-osagarriak.</b>  Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea Ikusi 6. orrialdea.
Elikagai berria: lakto-N-tetraosa	2020/484 (EB) Erregelamendua 2021 /1318 Erregelamendua (EBAO, 2021/08/10)	Kontaketa guztira plakan, mesofila aerobioak: ≤ 1.000 UKE/g	Enterobakterioak : ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : negatiboa/25 g Lizunak ≤ 100 UKE/g Legamiak ≤ 100 UKE/g	Hondar-endotoxinak: ≤ 10 endotoxina-unitate/mg Hezetasuna: ≤ % 6,0  Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea Ikusi 6. orrialdea.
Elikagai berria Sodio-gatza 3'-sialilaktosa (3'-SL)	2021/96 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/01/29)	Mesofila aerobioen kontaketa: ≤ 1000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> : ez da detektatu 25 g-tan Legamia: ≤ 100 UKE/g Lizunak: ≤ 100 UKE/g Hondar-endotoxinak: ≤ 10 endotoxina-unitate/mg	Hezetasuna: ≤ %8,0 (p/p). Iturri mikrobianoa. Ikusi zehaztasunak erregelamenduan. Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea. Ikusi 6. orrialdea <a href="https://www.boe.es/doue/2021/031/L00201-00207.pdf">https://www.boe.es/doue/2021/031/L00201-00207.pdf</a>
Elikagai berria. Sodio-gatza 6'-sialilaktosa	2021/82 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/01/28)	Mesofila aerobioen kontaketa: ≤ 1.000 UKE/g	Enterobakterioak ≤ 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan Legamia: ≤ 100 UKE/g Lizunak: ≤ 100 UKE/g Hondar-endotoxinak: ≤ 10 endotoxina-unitate/mg	Hezetasuna: ≤ % 6,0 (p/p).  Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea Ikusi 6. orrialdea.
Elikagai berria <i>Synsepalum dulcificum</i> fruitu lehortuak	2021/1974 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/11/15)	Kolonia aerobioen kontaketa guztira < 10 <sup>4</sup> UKE/g	Enterobakterioak guztira < 100 UKE/g			<i>Bacillus cereus</i> (ustezkoak) < 100 UKE/g <i>Clostridium</i> sulfito-erreduktoreak ≤ 30 UKE/g Legamiak eta lizunak ≤ 500 UKE/g	Elikadura-osagarriak. Elikagai berria: opil lehorta hautsetan birrindua. Hezetasuna: < % 6 Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea Ikusi 6. orrialdea.
Elikagai berria. Partzialki deskoipetutako koltza-hazien hautsa	2021/120 (EB) Exekuzio-erregelamendua	Kontaketa guztira plakan (30 °C) < 5000 UKE/g	Enterobakterioak < 10 UKE/g			<i>Salmonella spp.</i> , negatiboa/25 g. Legamiak eta lizunak < 100 UKE/g <i>Bacillus cereus</i> < 100 UKE/g	Hezetasuna: < % 7,0 Oharra, baloratu 2073/2005 (EE) Erregelamenduko <i>Listeria m.</i> irizpidea aplikatzea Ikusi 6. orrialdea.
Elikagai berria. <i>Mung</i> babarrunaren proteina ( <i>Vigna radiata</i> )	2022/673 Erregelamendua (EBAO, 2022/04/25)	Organismo aerobioak plakan: < 5 000 UKE/g	Koliformeak: < 100 UKE/g	<i>Escherichia coli</i> : < 10 UKE/g		<i>Salmonella spp.</i> Ez da detektatu 25 g-tan <i>Listeria m.</i> ez da detektatu 25 g-tan Lizunak eta legamiak: < 100 UKE/g	Hezetasuna: ≤ % 6 Elikagai berria: <i>mung</i> babarrunaren proteina-hautsa, babarrunak pasteurizatu eta birrindu ondoren.

**Akrilamida**

	Akrilamida	
2017/2158 (EB) ERREGELAMENDUA, BATZORDEAREN A,	Erreferentzia-maila [µg/kg]	
A,	500	Patata frijituak, kontsumitzeko prest
2017ko azaroaren 20koa,	750	Ingeles erara frijitutako patatak ( <i>chips</i> ), patata freskoekin eta patata-masarekin eginak.
zeinaren bidez	50	Moldeko ogia a) gariz egindako moldeko ogia
mitigazio-neurriak eta erreferentziako	100	Bestelako moldeko ogia
mailak ezartzen	300	.....
baitira,	300	Gosaltzeko zerealak ( <i>porridgea</i> izan ezik):
elikagaietan	150	Zahi produktuak eta osoko zerealak, puztutako alea
akrilamida		Gari eta zekale produktuak (*)
murritzeko		Arto, olo, espelta, garagar eta arroz produktuak (*)
<a href="https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf">https://www.boe.es/doue/2017/304/L00024-00044.pdf</a>	350	.....
(EBAO, 2017/12/21)	400	Galletak eta barkilloak
	400	Galleta gaziak, patatazkoak izan ezik
	350	Ogi kurruskaria
	800	Espezia-ogia
	300	Kategoria honetako beste produktu batzuen antzekoak
(Indargabetuta geratzen dira	400	.....
2010/307/EB eta 2013/647/EB gomendioak)	850	Kafe txigortua
	500	Berehalako kafea (disolbagarria)
		Kafearen suzedaneok, zerealekin eginak.
		Kafearen suzedaneok, zereal eta txikoria nahasketa batez eginak
		Zereal nahasteaz eta txikoriaz osatutako suzedaneoei aplikatu beharreko erreferentzia-maila; kontuan hartu behar da osagai horien proportzio erlatiboa azken produktuan
	4000	.....
	40	Txikoriaz soilik eginiko kafearen suzedaneok
		.....
		Bularreko haurrentzat eta adin laburrekoentzat zerealekin eginiko elikagaiak, hauek izan ezik: galletak eta biskoteak. (Zerealak, ez integralak eta zahi-zerealak. Kantitate handieneko zerealaren arabera zehazten da kategoria. Haurrentzako elikagaiak, zerealekin egindakoak ez direnak)
	150	galletak eta biskoteak bularreko haurrentzat eta adingabeko haurrentzat
		2158/2017 Erregelamendua, 5. artikulua: Hiru urtean behin, eta lehen aldiz Erregelamendua aplikatzen hasten denetik hiru urteko epean, Batzordeak elikagaietan akrilamidaren presentziari buruzko erreferentzia-mailak berrikusiko ditu.
		<a href="http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/reducir_exposicion_acrilamida.htm">http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/reducir_exposicion_acrilamida.htm</a>

Mikotoxinak		
Legedia Gomendioa	Analitika Gehieneko edukiak, µg/kg	Elikagaiak
475/1998 Errege Dekretua (BOE, 1988/05/20)	Aflatoxinak. Gehieneko edukiak, µg/kg Hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg	Legeria espezifikorik gabeko giza kontsumorako elikagai guztiei aplikatu behar zaie, hau da, ondorengo legedian jasota/aipatuta ez dauden guztiei, zehazki 1881/2006 Erregelamenduan eta hurrengoetan.
1881/2006 (E E) Erregelamendua (DOCE, 06/12/20)	Aflatoxinak. Gehieneko edukiak, µg/kg	
	B <sub>1</sub> =8 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 15 µg/kg	Kakahueteak eta bestelako hazi oleaginosoak (ikusi erregelamendua), zuzenean gizakiek kontsumitu aurretik edo elikagai gisa erabili aurretik hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, kakahueteak eta landare-olio findua ekoizteko eho behar diren bestelako hazi oleaginosoak izan ezik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
165/2010 Erregelamendua ezarritako aldaketa (EBAO, 2010/02/27)	B <sub>1</sub> =12,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 15,0 µg/kg	Arbendolak, pistatxoak eta abrikota-hezurak, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =8,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 15,0 µg/kg	Hurak eta Brasilgo intxaurren, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Zuhaitz-fruitu oskoldunak (aurreko 2 ataletan adierazitakoak izan ezik), hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Kakahueteak eta beste hazi oliodun batzuk (ikusi erregelamendua) eta horien produktu eraldatuak, giza kontsumorako edo elikagaien osagai gisa erabiltzeko direnak, fintzera bideratutako landare-olio gordinak eta landare-olio finduak izan ezik. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =8,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Arbendolak, pistatxoak eta abrikota-hezurak, gizakiek zuzenean kontsumitzeko edo elikagaietan osagai gisa erabiltzeko direnak. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Hurak eta Brasilgo intxaurren, gizakien zuzenean kontsumorako edo elikagaietan osagai gisa erabiltzeko. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzeko kutsadura guztia zati jangarriari dagokioela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.

**Aflatoxinak**

Legedia edo Gomendioa	Analitika Aflatoxinak. Gehieneko edukiak, µg/kg	Elikagaiak
Reglamento 1881/2006 (EE) Erregelamendua (DOCE, 06/12/20)	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Aurreko 2 ataletan adierazitakoez bestelako zuhaitz-fruitu oskoldunak eta horien produktu eraldatuak, giza kontsumorako edo elikagaietan osagai gisa erabiltzeko direnak. Gehieneko edukia kakahueteen eta zuhaitz-fruitu oskoldunen zati jangarriari dagokio. Kakahueteak eta zuhaitz-fruitu oskoldunak oskol eta guzti aztertzen badira, ulertuko da aflatoxinen edukia kalkulatzean kutsadura guztia zati jangarriari dagoela, Brasilgo intxaurren kasuan izan ezik.
165/2010 Erregelamendua ezarritako aldaketa (EBAO, 2010/02/27)	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Piku lehorrak ez diren fruta-pasak, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik.
	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Piku lehorrez bestelako fruta-pasak, eta horien produktu eraldatuak, zuzenean gizakiek kontsumitzeko edo elikagaien osagai gisa erabiltzekoak.
	B <sub>1</sub> =2,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 4,0 µg/kg	Zereal guztiak eta zerealekin egindako produktu guztiak, zereal eraldatuen produktuak barne, artoa eta arroza izan ezik, baldin eta hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisiko bat egin behar bada zuzenean gizakiek kontsumitu aurretik, edo zereal eraldatuak eta bularreko haurrentzako eta haur txikientzako elikagaiak eta erabilera mediko berezietarako elikagai dietetikoak egiteko osagai gisa erabili aurretik.
	B <sub>1</sub> =5,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Artoa eta arroza, hautapen-prozesu bat edo beste tratamendu fisikoren bat behar dutenak, gizakiak zuzenean kontsumitu aurretik edo elikagaien osagai gisa erabili aurretik.
	M <sub>1</sub> =0,05 µg/kg	Termikoki tratatutako esne gordina eta esnekiak fabrikatzeko esnea.
	B <sub>1</sub> =5 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10 µg/kg	Espezia mota hauek: - <i>Capsicum spp.</i> (mota horretako mahaspasak, osoak edo ehoak, txileak, txile-hautsa, kaiena eta piperrautsa barne) - <i>Piper spp.</i> (genero horretako fruituak, piperbeltz zuria eta beltza barne). - <i>Myristica fragans</i> (intxaur muskatua). - <i>Zingiber officinale</i> (jengibre). - <i>Curcuma longa</i> (kurkuma). Espezia horietako bat edo batzuk dituzten espezien nahasteak.
	B <sub>1</sub> =0,10 µg/kg	Zereal eraldatuz eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzat eta adin gabeko umeentzako elikagaiak.
	M <sub>1</sub> =0,025 µg/kg	Bularreko haurrentzako prestakinak eta jarraipenekoak, bularreko haurrentzako esnea eta jarraipeneko esnea barne.
	B <sub>1</sub> =0,10 µg/kg M <sub>1</sub> =0,025 µg/kg	Erabilera mediko berezietarako elikagai dietetikoak, bularreko haurretara bereziki zuzenduak.
1058/2012 Erregelamendua, 1881/2006 Erregelamendua aldatzekoa, piku lehorren gehieneko aflatoxina-edukia	B <sub>1</sub> =6,0 µg/kg Gehieneko edukiak, hauen batura: B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> eta G <sub>2</sub> = 10,0 µg/kg	Piku lehorrak 1058/2012 (EE) Erregelamendua (EBAO 12/12/13), 1881/2006 (EE) Erregelamendua aldatzen duena, piku lehorretako gehieneko aflatoxina-edukiari dagokionez
2020/500 Erregelamendua, chia-haziak	Aflatoxinak guztira ≤ 4 ppb Oktratoxina A ≤ 1 ppb	Chia-hazien hautsa ( <i>Salvia hispanica</i> ), partzialki koiepegabetua. Elikagai berria, 2020/500 Erregelamendua (EBAO, 2020/04/07)
Erregelamendua: 2020/1163	Mikotoxinak Aflatoxinak hauen batura: B <sub>1</sub> + B <sub>2</sub> + G <sub>1</sub> + G <sub>2</sub> < 4 µg/kg	Elikagai berria. Onddo-irina D2 bitaminarekin

<b>Mikotoxinak</b>		
<b>Legedia eta Gomendioa</b>	<b>Analitika</b>	<b>Elikagaiak</b>
1881/2006 (EE) Erregelamendua, (DOCE, 06/12/20)  1126/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/09/29) ETA 594/2012 Errege Dekretua, 1881/2006 Erregelamendua aldatzen duena, kutsatzaileei dagokienez (A okratoxina, besteak beste).	<b>Aokratoxina. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	
	5,0 µg/kg	Elaboratu gabeko zerealak.
	3,0 µg/kg	Elaboratu gabeko zerealetatik eratorritako produktu guztiak, zerealez egindako produktu eraldatuak eta giza kontsumorako zerealak barne, bi izartxorekin (**)
	10,0 µg/kg	Mahaspasak (Korintoko mahaspasak, sultanak eta beste mahaspasa mota batzuk).
	5,0 µg/kg	Kafe txigortua alean eta kafe txigortu ehoa, kafe disolbagarria izan ezik.
	10,0 µg/kg	Kafe disolbagarria (berehalakoa)
	2,0 µg/kg	Ardoa (apardunak eta likore-ardoak eta gutxienez bolumenaren % 15eko alkohol-gradua duten ardoak izan ezik) eta fruta-ardoa.
	2,0 µg/kg	Mahats-zukua, mahats-zuku kontzentratu berreratua, mahats-nektarra, mahats-muztioa eta mahats-muztio kontzentratu berreratua, giza kontsumo zuzenerako.
	0,50 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzat eta adin gabeko umeentzako elikagaiak. (**)
	0,50 µg/kg	Erabilera mediko berezietarako elikagai dietetikoak, bularreko haurretara bereziki zuzenduak. (**)
—	Kafe berdea, mahaspasak ez diren fruitu lehorrak, garagardoa, kakaoa, kakao-produktuak, likore-ardoak, haragi-produktuak, espeziak eta erregaliza.	
Erregelamendua: 2020/500	Okratoxina A ≤ 1 ppb	Chia-hazien hautsa ( <i>Salvia hispanica</i> ), partzialki koipegabeta. Elikagai berria, 2020/500 Erregelamendua (EBAO, 2020/04/07)
594/2012 Erregelamendua eta 2015/1137 Erregelamendua (EBAO, 2015/07/17), 1881/2006 Erregelamendua aldatzen dutenak, kutsatzaileei dagokienez (A okratoxina, besteak beste).	15 µg/kg	Espeziak, lehortutako espeziak barne <i>Piper spp.</i> (genero horretako fruituak, piperbeltz zuria eta beltza barne). <i>Myristica fragrans</i> (intxaur muskatua) <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) <i>Curcuma longa</i> (kurkuma).
	20 µg/kg	<i>Capsicum spp.</i> (genero horretako fruitu lehorra, osorik edo ehoak, txileak, txile-hautsa, kaiena eta piperrautsa barne) 1137/2015 (EB) Erregelamendua aldatzen du 1881/2006 Erregelamendua, <i>Capsicum spp</i> espeziatako A okratoxinaren gehieneko edukiari dagokienez. Espezia horietako bat duten espeziaren nahasteak.
	15 µg/kg	
	8,0 µg/kg	Gari-glutena, kontsumitzaileari zuzenean saltzeko bideratua ez dena (**).
<b>Mikotoxinak</b>		
1881/2006 (EE) Erregelamendua (DOCE, 06/12/20)  1126/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/09/29)	<b>Patulina. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	
	50,0 µg/kg	Fruta-zukuak, fruta-zuku kontzentratu berreginak eta fruta-nektarrak.
	50,0 µg/kg	Edari biziak, sagardoa eta sagarrekin egindako beste edari hartzitu batzuk edo sagar-zukua dutenak.
	25,0 µg/kg	Sagarrekin egindako produktu solidoak, sagar-konpota eta zuzenean kontsumitzeko sagar-purea barne.
	10,0 µg/kg	Sagar-zukua eta sagarrekin egindako produktu solidoak, konpota eta sagar-purea barne, bularreko haurrentzat eta haur txikientzat, eta halakotzat salduak edo etiketatutak.
	10,0 µg/kg	Bularreko haurrentzat eta adin gabeko haurrentzat zerealez egindakoak ez diren haurrentzako elikagaiak.

Legediako Gomendioa	Mikotoxinak	
	Analitika	Elikagaiak
Reglamento 1881/2006 (EE) Erregelamendua (DOCE, 06/12/20) eta Reglamento 1126/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/09/29)	<b>Deoxynivalenola. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	Mikotoxina horren ondorioetarako, arroza ez da zerealetan sartzen.
	1250 µg/kg	Elaboratu gabeko zerealak, gari gogorra, oloa eta artoa ez direnak.
	1750 µg/kg	Elaboratu gabeko gari gogorra eta oloa.
	1750 µg/kg	Elaboratu gabeko artoa, ehoketa hezera bideratutakoa izan ezik (almidoia ekoiztea).
	750 µg/kg	Gizakien zuzeneko kontsumorako zerealak, zerealen irina, zahia eta ernamuina, gizakien zuzeneko kontsumorako merkaturatutako azken produktu gisa, izartxo bat (*) dutenak izan ezik.
	750 µg/kg	Pasta (lehorra)
	500 µg/kg	Ogia (okintzako produktu txikiak barne), pastelak, galletak, zerealezko aperitiboak eta gosaritarako zerealak
	200 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzat eta adin gabeko umeentzako elikagaiak. *
	750 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa eho osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *
	1250 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, eta artoa eho osteko beste produktu batzuk, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *
	<b>Zearalenona. Gehieneko edukiak, µg/kg</b>	Mikotoxina horren ondorioetarako, arroza ez da zerealetan sartzen.
	100 µg/kg	Zereal ez-elaboratuak, artoaz bestelakoak.
	350 µg/kg	Elaboratu gabeko artoa, metodo hezearekin ehotzeko dena izan ezik.
	75 µg/kg	Gizakien zuzeneko kontsumorako zerealak, zerealen irina, zahia eta ernamuina, gizakien zuzeneko kontsumorako merkaturatutako azken produktu gisa.
	400 µg/kg	Arto-olio findua.
	50 µg/kg	Ogia (okintzako produktu txikiak barne), pastelak, galletak, zerealen aperitiboak eta gosaritarako zerealak, arto-aperitiboak eta artoz egindako gosaritarako zerealak izan ezik.
	100 µg/kg	Giza kontsumo zuzenerako artoa, arto-aperitiboak eta artoarekin gosaltzeko zerealak.
	20 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak eta bularreko haurrentzako eta adin gabeko umeentzako elikagaiak (artoz eginiko elikagaiak izan ezik).
	20 µg/kg	Zerealez eginiko elikagaiak, bularreko haurrentzako eta adin gabeko umeentzako elikagaiak.
	200 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak.
	300 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, eta artoa eho osteko beste produktu batzuk, ≤ 500 mikra partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *

Mikotoxinak		
Legelako Gomendioa	Analitika	Elikagaiak
1881/2006 (EE) Erregelamendua (DOCE, 06/12/20) eta 1126/2007 (EE) Erregelamendua (EBAO, 2007/09/29)	<b>Fumonisinak. Batura: B<sup>1</sup> B<sup>2</sup>. Gehienekoak, µg/kg</b>	
	4000 µg/kg	Elaboratu gabeko artoa, metodo hezearekin ehotzeko dena izan ezik
	1000 µg/kg	Artoa eta artoarekin egindako elikagaiak, gizakiek zuzenean kontsumitzeko direnak, izartxoak (*) duten 2 atalak izan ezik.
	800 µg/kg	Artoarekin eginiko gosaltzeko zerealak eta arto-aperitiboak*.
	200 µg/kg	Artoz eginiko elikagaiak eta bularreko haurrentzako eta adin gabeko umeentzako elikagaiak*.
	1400 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak.
	2000 µg/kg	Artoaren ehotzearen zatiak, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, eta artoa ehotu osteko beste produktu batzuk, 500 mikra baino gehiagoko partikula-tamainarekin, giza kontsumorako ez direnak. *
	T-2 HT-2 toxinen batura, maximoak µg/kg	Mikotoxina horren ondorioetarako, artoa ez da zerealetan sartzen.
--	Elaboratu gabeko zerealak eta zerealekin egindako produktuak	
Informazio gisa, ikusi mikotoxinetan jasotako aurreproiektuak jasotzen dituzten 2018ko FAO/OME txostenak.		Elikadura arauetarako buruzko FAO/OME programa bateratua. Codex Alimentarius Batzordea. 41 saio-aldi. Erroma, Italia, 2018ko uztailearen 2tik 6ra. Codex Batzordearen 12. Bileraren txostena, elikagaietako kutsatzaileei buruzkoa. Utrecht, Herbehereak, 2018ko martxoaren 12tik 16ra. <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&amp;url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-12%252FREPORT%252520%2528FINAL%2529%252FREP18_CFs.pdf">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&amp;url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-735-12%252FREPORT%252520%2528FINAL%2529%252FREP18_CFs.pdf</a>



	Mikotoxinak
Kafe mamia. 2022/47 (EB) Exekuzio- erregelamendua (EBAO, 2022/01/04)	Kafe-fruituen mami lehorrez egindako kafea, <i>Coffea arabica</i> L. <i>Coffea canephora</i> (elikagai berria). Ura: < % 18 Ur-jarduera (aw): ≤ 0,65 A okratoxina: < 5,0 µg/kg B1 aflatoxina: < 2,0 µg/kg B1, B2, G1, G2 aflatoxinak (batura): < 4,0 µg/kg
<i>Acheta domesticus</i> etxe-kilkerra. 2022/188 (EB) Exekuzio- erregelamendua  (EBAO, 2022/02/11). Elikagai berria	Intsektua. <i>Acheta domesticus</i> etxe-kilkerra izoztua edo lehortua edo hauts eran. Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak Elikagai berria: etxe-kilker osoak izoztuta, lehortuta eta hauts eran. «Etxe-kilker» gisa sailkatuko dira <i>Acheta domesticus</i> espezieko ale helduak (kilkerren familiako intsektu espezie bat). Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2) ≤ 4 µg/kg B1 aflatoxina (µg/kg): ≤ 2 Deoxinibalenola: ≤ 200 µg/kg A okratoxina: ≤ 1 µg/kg Dioxinak eta dioxinen antzeko PCB: Hauen batura: dioxinak eta dioxinen antzeko PCB UB, (***) OMS2005 PCDD/F-PCB-TEQ): ≤ 1,25 pg/g koipea
<i>Alternaria</i> toxina. 2022/553 (EB) Batzordearen gomendioa (EBAO, 2022/04/06), elikagaietan <i>Alternaria</i> toxinen presentziaren jarraipenari buruzkoa	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3A0J.L_2022.107.01.0090.01.SPA&amp;toc=OJ%3AL%3A2022%3A107%3ATOC">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=uriserv%3A0J.L_2022.107.01.0090.01.SPA&amp;toc=OJ%3AL%3A2022%3A107%3ATOC</a> <i>Alternaria</i> toxinak <i>Alternaria</i> onddo espezieek sortutako mikotoxinak dira, eta gaixotasunak sortzen dituzte hainbat laboretan. Onddo mota honek garia, basartoa eta garagarra kutsatzen ditu batez ere, baita olio-haziak ere, hala nola ekilore-pipak, frutak eta landareak. Adierazteko mailak ez dira elikadura-segurtasunaren mailak. Elikagaia <i>Alternaria</i> (µg/kg) <i>Alternariol</i> eter monometilikoa (µg/kg) Azido tenuazonikoa (µg/kg) Tomatez eraldatutako produktuak 10 5 500 Piperrautsa 10.000 Sesamo-haziak 30 30 100 Ekilore-haziak 30 30 1.000 Ekilore-olioa 10 10 100 Oskoldun fruituak 100 Piku lehorrak 1.000 Zerealez egindako elikagaiak 2 2 500 Bularreko haurrentzat eta adin txikiko umeentzat
Irin-harra ( <i>Tenebrio molitor</i> larba lehortuak)	Intsektuak. 2021/882 (EB) Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/06/02), <i>Tenebrio molitor</i> larba lehortuak. Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak Mikotoxinak: Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2): ≤ 4 µg/kg B1 Aflatoxina: ≤ 2 µg/kg Deoxinibalenola: ≤ 200 µg/kg A Okratoxina: ≤ 1 µg/kg
Intsektuak. Irin-harra ( <i>Tenebrio molitor</i> larba). Elikagai berria	2022/169 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2022/02/09), <a href="https://www.boe.es/doue/2022/028/L00010-00016">https://www.boe.es/doue/2022/028/L00010-00016</a> izoztua, lehortua eta hauts eran. Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak. Mikotoxinak: Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2): ≤ 4 µg/kg B1 aflatoxina: ≤ 2 µg/kg Deoxinibalenola: ≤ 200 µg/kg A okratoxina: ≤ 1 µg/kg Hauen batura: dioxinak eta dioxinen antzeko PCB ≤ 0,75
Oti migratzailea. Izoztua Lehortua Hauts eran	2021/1975 Exekuzio-erregelamendua (EBAO, 2021/11/15). Ikusi Erregelamenduan erabilera-baldintzak <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32021R1975">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32021R1975</a> Aflatoxinak (hauen batura: B1, B2, G1 eta G2) (µg/kg) ≤ 4 ≤ 4 ≤ 4 B1 aflatoxina µg/kg ≤ 2 ≤ 2 ≤ 2 Deoxynibalenola µg/kg ≤ 200 ≤ 200 ≤ 200 A okratoxina µg/kg ≤ 1 ≤ 1 ≤ 1 Batura honen gehieneko muga: Dioxina eta dioxinen antzeko PCB EQT PCDD/F-PCB OMS 2005) (pg/g koipea) ≤ 1,2 ≤ 1,2 ≤ 1,2 Dioxinen antzekoak diren poliklorobifeniloen (PCB), poliklorodibenzo-para-dioxinen (PCDD) eta poliklorodibenzofuranoen (PCDF) baturaren gehieneko muga, Osasunaren Mundu Erakundearen baliokide toxikoetan adierazia (Erakunde horren 2005eko toxikotasunaren baliokidetasun-faktoreak erabiliz).

		<b>Airea</b>	
<p>Airea girozko sistemak Airea</p> <p>(Orientazio modura bakarrik)</p>	<p>Orientabide gisa bakarrik; beharrezkoa bada, erakunde espezializatuetan kontsultatu eta eguneratu beharko da.</p> <p>UNE 100012 araua, airea girozko sistemak higienizatzekoa. 2005eko urtarrila</p>	<p>A) Barneko giroko airearen balio gomendatua, giroko aireko flora mikrobiano mesofiloa guztira &lt; 800 UKE/m<sup>3</sup>. Balio horien gainera, zuzenketa-neurriak hartzea eta mikroorganismoak identifikatzea gomendatzen da.</p> <p>Gainera, barneko aireak ez du eduki behar 200 UKE/m<sup>3</sup>-tik gorako bakterio-kontzentrazioarik kanpoko kontzentrazioari dagokionez.</p> <p>B) Flora mikrobiano mesofilo osoa klimatizazio-hodien barne-azaleretan;</p> <p>Garbitu aurretik: &gt;100 UKE/25 cm<sup>2</sup> onartezintzat hartuko da.</p> <p>Garbitu ondoren: balio absolutuak 100 UKE/25 cm<sup>2</sup> baino txikiagoa izan behar du, eta % 85eko murrizketa-maila adierazi behar du garbitu aurreko neurketarekiko.</p> <p>Desinfektatu ondoren, onargarritzat joko da 10 UKE/25 cm<sup>2</sup>-ko edo txikiagoa.</p>	<p>Ikus, halaber:</p> <p><a href="http://www.insht.es/Ergonomia2/Contenidos/Promocionales/Calidad%20del%20ambiente%20interior/CalidadambinteriorDTECAI.pdf">http://www.insht.es/Ergonomia2/Contenidos/Promocionales/Calidad%20del%20ambiente%20interior/CalidadambinteriorDTECAI.pdf</a></p> <p>Girozko-sistemei dagokienez, nolabaiteko iraultza gertatzen ari da barneko ingurumen-kalitatearen kontzeptuari dagokionez, eta, beraz, Eraikinetako Instalazio Termikoen Erregelamenduak eta haren UNE arauak garrantzi handia dute, dekretuak osagarri eta arauemaile gisa ezartzen baititu:</p> <p>Eraikinetako Instalazio Termikoen Erregelamendua (RITE): 1027/2007 Errege Dekretua, uztailearen 20koa, eta 238/2013 Errege Dekretua, apirilaren 5koa, uztailearen 20ko 1027/2007 Errege Dekretuak onartutako eraikuntzetako instalazio termikoen gaineko Erregelamenduaren zenbait artikulua eta jarraibide tekniko aldatzen dituena.</p> <p>Eta UNE100012 araua eta une 171330 araua, barneko ingurumen-kalitatearen diagnostikoari eta barneko ingurumen-kalitatea ikuskatzeko prozedurei buruzkoa. (Barnealdean eta airearen biokutsadura kalkulatzeko balioak eskaintzen ditu)</p>

		Gainazalak	
Beste batzuk Gainazalak	Legedia edo Gomendioa	Analitika	Iruzkina.
Laneko gainazalak. Garbitasuna eta desinfekzioa kontrolatzea hiltegieta eta zatiketara-geletan. Duen interesagatik jaso dugu 2001eko erabaki hau, 2006an indargabetua.	Batzordearen erabakia, 2001/471/EE 2001/06/8 (DOCE 2001/06/21), 2006ko azaroaren 6ko 2006/765/EE Erabakiak indargabetua (DOCE 06/11/18).	Aerobio mesofiloak Enterobakterioak Balio onargarriak 0 - 10 cm <sup>2</sup> 0 - 1/cm <sup>2</sup> Balio onartezinak >10 / cm <sup>2</sup> >1/cm <sup>2</sup>	Inkubazioa, 24 ordu 37°C ± 1°C-tan. Kolonia kopuruaren batez besteko balioak azalaren analisietan. Plaka bakoitzaren ukipen-azalera 20 cm <sup>2</sup> -koa izango da. Erabakiak (hiltegieta eta zatikatze-aretoetan aplikatzen da) honako hauek deskribatzen ditu: laginketa-metodoak –bai ukipen-plakaren bidez, bai isipuren teknikaren bidez–, maiztasuna, laginaren garraioa, prozedura bakterioflogikoa, laginak hartzeko puntuak eta abar. Metodo horiek erabiltzeko, gainazal garbiak eta desinfektatuak, lehorrak, lauak, behar bezain zabalak eta leunak aztertu behar dira, hil aurretik.
Bularreko haurrentzako elikagai deshidratatuak ekoizteko eremuan eta ekipamenduen gainazalak.	2019/229 (EB) Erregelamendua, otsailaren 7koa	Enterobakterioak	«Sei hilabetetik beherako <i>Cronobacter spp.</i> (lehen <i>Enterobacter sakazakii</i> ) arriskua duten bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuak edo erabilera mediko berezietarako elikagai deshidratatuak fabrikatzen dituzten elikagai-enpresen ustiatzaileek eremuak eta produkzio-ekipamendua kontrolatuko dituzte, beren laginketa-planaren barruan, enterobakteriazeoak detektatzeko».
Elikagaiak manipulatzeko gainazalak	2073/2005 Erregelamendua (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatua (EBAO, 2007/12/07).	<i>Listeria m.</i>	2073/2005 Erregelamenduaren 5. artikulua gainazalei eta bestelako tokiei buruz mintzo da: Osasun publikorako <i>Listeria monocytogenes</i> arriskua sor dezaketen elikagaiak ekoizten dituzten elikagai-enpresen esploratzaileek zonen eta ekoizpen-ekipamenduaren laginak hartu beharko dituzte beti, beren laginketa-planaren parte gisa, bakterio horren balizko presentzia hautemateko. Elikagaiak ekoizteko erabilitako lan-eremuetan eta ekipamenduan hartuko dira laginak, laginak hartzea beharrezkoa denean irizpideak betetzeko. ISO 18593 araurako erreferentzia-metodoa
	Peter Snyder Gasteizen eginiko kongresua. 1995	Garbitasun-maila Aerobio mesofiloak Garbia 2 - 10 UKE/cm <sup>2</sup> Onargarria 10 - 10 <sup>2</sup> UKE/cm <sup>2</sup> Zikina >10 <sup>2</sup> UKE/cm <sup>2</sup>	
	S.J. Forsythe eta P.R. Hayes, Snyder-en egokitua <i>Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP</i> Acribia argitaletxea, 2002	Garbitasun-maila Kontaketa mikrobianoa (aerobio mesofiloak) Bikaina < 1 UKE/cm <sup>2</sup> Ona 2 - 10 UKE/cm <sup>2</sup> Garbiketa-denbora 11 – 100 UKE/cm <sup>2</sup> Kontrolatzeko kanpo, prozesua geratu eta akatsa topatu 101- >1000 UKE/cm <sup>2</sup>	
	Ostalaritzako autokontrola, Euskal Autonomia Erkidegoa, 2010	Garbiketaren ondoren ≤ 2 enterobakterio cm <sup>2</sup> < 10 aerobio mesofilo cm <sup>2</sup>	Ostalaritzako Autokontrolerako Plan Orokorrean jasotako irizpideak (Eusko Jaurlaritzako Osasun eta Kontsumo Saila, 2010)
	Gozotegiak, autokontrola EAE, 2018ko ekaina	Garbiketa egiaztatzea ≤ 2 enterobakterioak cm <sup>2</sup> ≤10 Aerobio mesofiloak /cm <sup>2</sup>	Lagun egiteko animalientzako elikagai gordinak, Egiaztapen analitiko osagarria. 2018ko ekaina. Egiaztapen analitiko osagarria. Planean ikusitako lagin kopurua eta maiztasuna.
<i>Listeria m.</i> kontsumitzeko prest dauden elikagaiak ekoizteko erabiltzen diren lan-eremuak eta ekipak	Kontsumo Ministerioa, AESAN 2020/12/16ko dokumentua	Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak ekoizteko erabiltzen diren ekipotan eta lan-eremuetan <i>Listeria monocytogenes</i> laginketak egiaztatzeko jarraibideak. Ikusi dokumentua	Ikusi dokumentua <a href="https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Directrices_muestreo_monocytogenes.pdf">https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Directrices_muestreo_monocytogenes.pdf</a>

Elikagaiak	Legedia edo Gomendioa	Aerobio mesofiloak	Enterobakterioak Koliformeak	<i>E. coli</i>	<i>S. aureus</i>	<i>Salmonella Shigella</i> Lizunak <i>Listeria monocytogenes</i>	Beste muga batzuk. Iruzkinak.
ELIKAGAI GORDINAK lagun egiteko animalientzat	762/2020 Erregelamendua (EBAO, 2020/06/10), 142/2011 Erregelamendua aldatzen duena		Enterobakterioak , n= 5, c= 2, m = 500/1 g M = 5.000/1 g prozesuaren higiene-irizpidea:			<i>Salmonella</i> Ez da detektatu/25 g-tan, n=5, c=0, m= 0, M=0,	Produktuak produzitzean edo biltegitzean (bidali aurretik) <b>Kontsultatu testu bateratua: 142/2011 (EB) Erregelamendua</b> <a href="https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/142/2014-07-15?locale=es">https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/142/2014-07-15?locale=es</a>
Txakurrentzako eta lagun egiteko animalientzako elikagai eraldatu osagarri mastekagarriak, kontserbako elikagaiez bestelakoak	142/2011 Erregelamendua		<i>Enterobacteriaceae</i> : n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 1 g-tan;			<i>Salmonella</i> Ez da detektatu/25 g-tan, n=5, c=0, m= 0; M=0,	Produktuak produzitzean edo biltegitzean (bidali aurretik) <b>Kontsultatu testu bateratua: 142/2011 (EB) Erregelamendua</b> <a href="https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/142/2014-07-15?locale=es">https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/142/2014-07-15?locale=es</a>

## AZALPENAK ETA DEFINIZIOAK

**n:** lagina osatzen duten unitateen kopurua.

**c:** laginaren unitate kopurua, zeinetan bakterio kopurua **m** eta **M** artekoa izan ahal baita.

**m:** bakterio kopuruaren atalase-balioa.

**M:** bakterio kopuruaren muga-balioa.

**Aerobio mesofiloak:** tauletan beste tenperatura bat zehazten ez denean, parametro hori zehazteko inkubazio-tenperatura  $31 \pm 1^\circ\text{C}$  dela ulertuko da.

**Ez da detektatu:** ez da erregistratu.

**UKE/g:** unitate kolonia-eragile gramo bakoitzeko.

### Proben emaitzak interpretatzea:

#### **m eta M balioak baldin badaude**

- Egokia, behatutako balio guztiak  $\leq m$  badira.
- Onargarria, c/n balioen maximo bat m eta M artean badaude, eta behatutako gainerako balioak  $\leq m$  badira.
- Desegokia, behatutako balio bat edo batzuk  $> M$  edo gehiago badira, edo c/n balio baino gehiago m eta M artean daude.

#### **Balio bakarra badago**

- Egokia, behatutako balio guztiek bakteriorik ez dagoela adierazten badute.
- Desegokia, detektatzen bada laginetan edozein bakterio ageri dela.

**2073/2004 (EE) Erregelamenduak (EBAO, 2005/12/22), 1441/2007 (EE) Erregelamenduak aldatuak (EBAO, 2007/12/07), honela definitzen du:**

**Irizpide mikrobiologikoa:** produktu edo elikagai sorta baten edo are prozesu baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, mikroorganismoen absentsia, presentzia edo kopuruan eta/edo toxina/metabolitoen kopuruan oinarrituta, masa-unitate, bolumen, azalera edo lote bakoitzeko.

**Elikagaien segurtasun-irizpidea:** produktu baten edo elikagai sorta baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, merkaturatutako produktuei aplikatu dakiekeena.

**Prozesuaren higie-ne-irizpidea:** ekoizpen-prozesuaren funtzionamendu onargarria adierazten duen irizpidea; irizpide hori ez da aplikagarria merkaturatutako produktuei, kutsadura-balio adierazgarria ezartzen du, eta horren gainera zuzenketa-neurriak behar dira prozesuaren higie-ne elikadura-legeriaren arabera mantentzeko.

**Irizpide mikrobiologikoa betetzea:** emaitza egokiak edo onargarriak lortzea, ezarritakoaren arabera, irizpideetarako finkatutako balioekin alderatuta probak egitean; horretarako, laginak hartuko dira, analisiak egingo dira eta zuzenketa-ekintzak aplikatuko dira, elikagaiei buruzko legeriaren eta agintaritza eskudunaren jarraibideen arabera.

**Kontsumitzeko prest dauden elikagaiak:** ekoizleak edo fabrikatzaileak giza kontsumo zuzenera bideratutako elikagaiak, kozinatu beharrik gabe edo mikroorganismo arriskutsuak ezabatzeke edo maila onargarri batera murrizteke bestelako eraldaketa eraginkorrik gabe.

**Araudiak elikagaien segurtasunari eta prozesuaren higienari buruzko irizpideak ezartzen ditu honako elikagai hauetan:**

**A) Elikagaien segurtasun-irizpideak:** produktu baten edo elikagai-sorta baten onargarritasuna definitzen duen irizpidea, merkaturatutako produktuei aplikatu dakiekeena.

*L. monocytogenes* kontsumitzeko prest dauden elikagaietan (bularreko haurrei ez ezik erabilera mediko berezietarako zuzenduak).

*L. monocytogenes*, kontsumitzeko prest dauden eta *L. monocytogenes*en garapena ahalbidetu dezaketen elikagaietan, elikagaiak horiek ekoitzi dituen elikagai-enpresaren ustiatzailearen berehalako kontrola utzi baino lehen, baldin eta ezin badu frogatu produktuak ez duela gaitutako 100 UKE/g muga balio-bizitzan.

*L. monocytogenes* kontsumitzeko prest dauden beste elikagai batzuetan eta *E. coli* kisku biko molusku bizietan.

*Salmonella* hainbat elikagai-kategoriatan.

Enterotoxina estafilokozikoak esnekietan.

*Enterobacter sakazakii*, bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuetan eta sei hilabetetik beherako bularreko haurrentzako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuetan.

Histamina, histidina-eduki handiarekin lotzen diren arrain-espezieetatik datozen arrantza-produktuetan.

**B) Prozesuaren higie-irizpideak:** ekoizpen-prozesuaren funtzionamendu onargarria adierazten duen irizpidea; irizpide horrek, zeina ez baita aplikagarria merkaturatutako produktuei, kutsadura-balio adierazgarria ezartzen du, eta horren gainetik zuzenketa-neurriak behar dira prozesuaren higiea elikadura-legeriaren arabera mantentzeko.

**B 1.) Haragia eta deribatuak**

Behi-, ardi-, ahuntz-, zaldi- eta txerri-azienden kanaletako bakterio aerobioen eta *Enterobacteriaceae* kolonien zenbaketa.

*Salmonella* kanaletan.

*E. coli* eta haragi xehatuko kolonien kontaketa, mekanikoki bereizitako haragi- eta haragi-prestakinak.

**B 2) Esnea eta esnekiak**

*Enterobacteriaceae*, bularreko haurrentzako prestakin deshidratatuetan eta sei hilabetetik beherako bularreko haurrentzako erabilera mediko berezietarako elikagai dietetiko deshidratatuetan.

*E. coli* *Enterobacteriaceae* (beste elikagai-kategoria batzuk) eta estafilokoko koagulasa positiboak.

**B 3) Oboproduktuak**

*Enterobacteriaceae* oboproduktuetan.

**B 4) Arrantzako produktuak**

*E. coli*, krustazeo eta molusku egosien produktu zuritu eta burugabeetan.

Estafilokoko koagulasa positiboak krustazeo eta molusku egosi eta zurituetan.

**B 5) Barazki, fruta eta produktu deribatuak**

*E. coli* fruta eta barazki zatituetan (kontsumitzeko prest) eta fruta- eta barazki-zuku pasteurizatu gabeetan (kontsumitzeko prest).

-----  
-----